HAMBURGERS À LA CRÈME DE SAUGE ET LARD



Ingrédients Menù

20 g Fiokki - PC0

35 g Crema di salvia (Crème de sauge) - KT7

50 g Soffritto pronto a base di verdure fresche (« Soffritto » de légumes frais, prêt à l'emploi) - B10K

Ingrédients

Sel et poivre

4 Tranches de lard assaisonné

30 g Parmesan râpé

300 g Mélange haché de poulet/dinde

Chef: Gianluca Galliera

Préparation

PORTIONS POUR 4 HAMBURGERS

1. Hacher la viande.
2. Mélanger la viande avec la crème de sauge et le Soffritto de légumes frais bien égoutté de l'huile, le parmesan râpé, les Fiokki, le sel et le poivre.
3. Diviser le mélange en portions de 100 à 120 g et créer les hamburgers à l'aide de la presse à hamburgers, en plaçant une tranche de lard sur le dessus avant de presser.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)