

## **MATERA HAMBURGER**



## Ingrédients Menù

100 g. Ceci lessati - Z00

10 g. Fiokki - PC0

15 g. Peperonissima - VO7

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

## Ingrédients

q.b. Pepe

q.b. Sale

q.b. Pomodoro a fette

q.b. Insalata

q.b. Erba cipollina fresca

**Chef:** Monica Copetti

## **Préparation**

Scolare molto bene i ceci e metterli nel mixer con l'olio extravergine d'oliva fino a ottenere un composto omogeneo. Trasferire in una ciotola e aggiungere le patate, l'erba cipollina, il sale e il pepe. Aggiustare la densità con i fiokki. Formare il burger e cuocerlo in padella antiaderente 2 minuti per lato. Comporre il panino disponendo una foglia di insalata, la peperonissima, il burger, un'altra foglia di insalata e il pomodoro fresco.