MINI HAMBURGER DI CARNE



Ingrédients Menù

25 g. Crema di Rosmarino - KU7

45 g. Fiokki - PC0

50 g. Crema di peperoni rossi - KN0K

50 g. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1

q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingrédients

360 g. macinato misto

150 g. ricotta fresca

30 g. Parmigiano Reggiano

Chef: Monica Copetti

Sans gluten

Préparation

Per 4 persone.

Amalgamare il macinato di carne con il sale alle erbe e 30 g. di Fiokki. Preparare 24 palline da 15 g. ognuna e schiacciarle leggermente al centro. Preparare le farciture amalgamando in tre ciotole separate le creme indicate con 50 g. di ricotta, 5 g. di Fiokki e 10 g. di Parmigiano Reggiano in ogni ciotola. Comporre dei mini hamburger inserendo tra i due dischetti di carne le diverse farciture preparate. Decorare la superficie a piacere. Cuocere in forno per 10 minuti a 180°C.

© 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)