

## ROMA DOPPIO HAMBURGER



**Chef:** Monica Copetti

### Préparation

Tagliare a fettine i broccoli e saltarli in padella con il parmigiano reggiano. Passare in padella anche il guanciale fino a farlo diventare croccante. Spalmare i due lati del pane con la maionese della casa, disporre la foglia di insalata, metà della grancrema di pecorino, l'hamburger, i broccoli, le fettine di guanciale croccante, il secondo hamburger, la grancrema di pecorino rimanente e chiudere il panino.

### Ingrédients Menù

10 g. Maionese della casa - EPH  
4 fettine Guanciale cotto affumicato - 2T9  
50 g. Broccoli saporiti - B30K  
50 g. Grancrema di Pecorino - KG1

### Ingrédients

2 Hamburger di fassona (diametro 8 cm)  
20 g. Parmigiano reggiano grattugiato  
1 Foglia di insalata