

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