

## TAORMINA BURGER



**Chef:** Monica Copetti

### Préparation

Couper les crevettes blanches Èmazzancolle au couteau. Les mélanger avec les pommes de terre prêtes à consommer écrasées, les flocons de pommes de terre, la ciboulette. Saler et former un burger à l'aide d'un cercle de cuisine de 8 cm. Laisser reposer au moins 1 heure. Passer le burger dans la chapelure et le faire sauter rapidement à la poêle avant de le servir. Tartiner le pesto aux pistaches sur le burger, ajouter la feuille de salade, les tomates cerises Dorati et terminer avec la mayonnaise maison. On peut remplacer le Pesto aux pistaches par le Pesto d'agrumes Menù (BO7).

### Ingrédients Menù

10 g Pane grattugiato senza glutine (Chapelure sans gluten) - 7028  
200 g Èmazzancolle - MJ1  
200 g Fiokki - PC0  
30 g Dorati - TN1  
3 g Erba cipollina liofilizzata (Ciboulette lyophilisée) - 1250  
50 g Maionese della casa (Mayonnaise maison) - EPH  
50 g Patate pronte al naturale (Pommes de terre nature prêtes à consommer) - Z62  
50 g Pesto ai pistacchi (Pesto aux pistaches) - BX7

### Ingrédients

q.s. sel  
50 g œuf pasteurisé  
2 feuilles de menthe  
1 feuille de salade