TAORMINA BURGER



Ingrédients Menù

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

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).

© 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)