CARBONARA-BURGER ALLA ROMANA



Chef: Leonardo Pellacani

Ingredienti Menù

150 g Patate pronte al naturale - Z62
40 g Guanciale cotto affumicato - 2T9
50 g Boccioli di carciofi grigliati tagliati a metà - XH1
70 g Grancrema alla Carbonara - ST1X
q.b. Crispy Onion (Cipolla arrostita) - 1750
q.b. Paprika affumicata - 1262

Ingredienti

25 g Pecorino grattugiato con cialda
125 g Panino per hamburger
120 g Hamburger
q.b. Insalata Iceberg

Procedimento

Tagliare il panino per hamburger a metà e tostare il pane. Preparare la cialda di Pecorino utilizzando il Pecorino grattugiato.
Tagliere il guanciale e rosolarlo sulla piastra. Cuocere l'Hamburger sulla piastra da entrambi i lati.
Iniziare a comporre il panino spalmando la Grancrema alla Carbonara sul pane. Aggiungere poi l'insalata, la cialda di Pecorino, l'hamburger, il guanciale, i boccioli di carciofi grigliati carciofi e la Grancrema alla Carbonara.
Chiudere il panino con l'altra metà di pane e servire accompagnando con le patate rosolate in forno precedentemente aromatizzate con la paprika affumicata. Ultimare guarnendo le patate con la cipolla croccante (crispy onion) e la Grancrema alla Carbonara a filo.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)