

## CARBONARA-BURGER ALLA ROMANA



Chef: Leonardo Pellacani

### 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 spalmendo 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.

### 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