

FISH BURGER CON CAPPERINI



Ingredienti Menù

100 g Pane grattugiato senza glutine - 7028
10 g Fiocchi - PC0
5 g Capperini in olio extra vergine di oliva - XG7
q.b. Profumoro - P81X

Ingredienti

200 g Filetti di pesce misto (Persico, Branzino e Orata)
q.b. Prezzemolo
q.b. Sale e Pepe

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 2 burger

Passare al cutter il pesce ed impastarlo con i Fiocchi, il sale e il pepe. Aggiungere i Capperini tritati e formare i burger. Passare i burger nel Pane grattugiato aromatizzato con Profumoro e prezzemolo.

METODOLOGIA COTTURA A BASSA TEMPERATURA

Temperatura: 62°C

Durata: 15 minuti

Prima di servire rosolare in padella.