FISH BURGER CON CAPPERINI



Ingredienti Menù

100 g Pane grattugiato senza glutine - Q61

10 g Fiokki - 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 Fiokky, 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.

Procedimento senza glutine

© 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)