

FISH BURGER CON PESTO DI AGRUMI



Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 1 burger

Passare al cutter il pesce ed impastarlo con i Fiocchi e il Pesto di agrumi. Formare il burger. Passare a piacere i bordi nei Semi di sesamo.

METODOLOGIA COTTURA A BASSA TEMPERATURA

Temperatura: 62°C

Durata: 15 minuti

Prima di servire rosolare in padella.

Ingredienti Menù

10 g Fiocchi - PC0

20 g Pesto di agrumi - BO7

q.b. Semi di sesamo - R00

Ingredienti

q.b. Salvia

120 g Filetti di pesce misto (Persico, Branzino e Orata)