

## FISH BURGER CON PESTO DI AGRUMI



### Ingredienti Menù

10 g Fiokki - 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)

Chef: Monica Copetti

### Procedimento

Per 1 burger

Passare al cutter il pesce ed impastarlo con i Fiokky 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.