FISH BURGER CON SALICORNIA



Ingredienti Menù

20 g Fiokki - PC0

30 g Èsalicornia - WM1X

Ingredienti

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

q.b. Sale e Pepe

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 1 burger

Passare al cutter il pesce ed impastarlo con i Fiokki ed Èsalicornia. Aggiustare di sale e pepe e formare i burger. Si può anche impastare il pesce con i Fiokki, sale e pepe, formare i burger ed infine aggiungere Èsalicornia al centro.

METODOLOGIA COTTURA A BASSA TEMPERATURA

Temperatura: 62°C

Durata: 15 minuti

Prima di servire rosolare in padella.

© 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)