

FISH BURGER CON SALICORNIA



Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 1 burger

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

Ingredienti Menù

20 g Fiocchi - PC0

30 g Èsalicornia - WM1X

Ingredienti

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

q.b. Sale e Pepe