HAMBURGER AFFUMICATO CON CREMA AL CHEDDAR, SALSA BARBECUE E BACON



Ingredienti Menù

100 g ÈCheddar - EHQX

100 g. Salsa barbecue - E60K

Ingredienti

4 Panini da hamburger

720 g. Carne di manzo macinata

40 g. Insalata gentile

150 g. Pomodori ramati

60 g. Cipolla rossa

150 g. Bacon

Chef: Diego Ponzoni

Senza glutine

Procedimento

Per 4 persone

Salare la carne di manzo macinata con il Sale affumicato. Preparare gli hamburger e grigliarli sulla piastra. Rosolare il bacon e il panino. Tagliare i pomodori ramati e la cipolla rossa a rondelle. Una volta che la carne sarà
cotta al punto giusto iniziare a comporre il panino: in sequenza aggiungere la Salsa Barbecue, l'insalata gentile, le rondelle di pomodoro, l'hamburger, Ècheddar, le rondelle di cipolla rossa e il bacon croccante. Per il servizio al tavolo coprire l'hamburger con la cloche del Kit affumicatore Menù. Accendere l'affumicatore e riempire la cloche di fumo. Servire subito al tavolo e scoperchiare la cloche davanti al cliente per creare un ottimo effetto scenico.

Procedimento senza glutine

Sostituendo i panini e il bacon con la dicitura "Senza Glutine" in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

© 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)