

## HAMBURGER ALLA CREMA TARTUFATA



**Chef:** Gianluca Galliera

### Procedimento

DOSI PER N° 4 HAMBURGER

1. Macinare la carne.
2. Impastare la carne con la crema tartufata, il Fiocchi di patate, il Parmigiano Reggiano, la mozzarella a cubettini, il sale, il pepe ed il prezzemolo.
3. Suddividere l'impasto in porzioni da 100 - 120 g e creare gli hamburger con l'apposita macchina.

### Ingredienti Menù

100 g Crema di funghi prataioli al tartufo - E50K  
q.b. Fiocchi - PC0  
q.b. Prezzemolo liofilizzato - 1273

### Ingredienti

300 g macinato di manzo  
30 g Parmigiano grattugiato  
30 g mozzarella  
q.b. sale e pepe