HAMBURGER ALLA CREMA TARTUFATA



Ingredienti Menù

100 g Crema di funghi prataioli al tartufo - E50K

q.b. Fiokki - PC0

q.b. Prezzemolo liofilizzato - 1273

Ingredienti

300 g macinato di manzo

30 g Parmigiano grattugiato

30 g mozzarella

q.b. sale e pepe

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

DOSI PER N° 4 HAMBURGER

1. Macinare la carne.

2. Impastare la carne con la crema tartufata, il Fiokki 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.

© 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)