

HAMBURGER ALLE CIMETTE DI RAPA PICCANTINE



Ingredienti Menù

100 g Crema ai formaggi - EF1
400 g Friarielli - B60K
40 g Fiokki - PC5

Ingredienti

1000 g Macinato fine

Chef: Gianluca Galliera

Senza glutine

Procedimento

1. Macinare la carne.
2. Impastare la carne con le cimette di rapa piccantine leggermente sminuzzate a coltello, la crema ai formaggi ed il fiokki di patate.
3. Suddividere l'impasto in porzioni da 100 - 120 g e creare gli hamburger con l'apposita macchina.