

HAMBURGER CON BATTUTO DI FRIARIELLI



Ingredienti Menù

100 g Battuto di friarielli - K80K
20 g Fiokki - PC0
50 g Grancrema di Pecorino - KG1

Ingredienti

300 g macinato misto

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

DOSI PER N° 4 HAMBURGER

1. Macinare la carne.
2. Impastare la carne con il battuto di friarielli, la Grancrema di pecorino ed i Fiokki.
3. Suddividere l'impasto in porzioni da 100 - 120 g e creare gli hamburger con l'apposita macchina.