HAMBURGER CON CHEDDAR E CIPOLLA CARAMELLATA



Ingredienti Menù

130 g Cipolla Caramellata all'aceto balsamico di Modena I.G.P. - ZUH

q.b. Fiokki - PC0

q.b. Rosmarino Liofilizzato - 1258

Ingredienti

300 g macinato di manzo

q.b. sale e pepe

40 g Cheddar

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

DOSI PER N° 4 HAMBURGER

1. Macinare la carne.
2. Impastare la carne con la cipolla caramellata, il formaggio cheddar tagliato a cubetti piccoli, il Fiokki, il sale ed il pepe.
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)