HAMBURGER CON CREMA DI PORCINI TARTUFATA



Chef: Leonardo Pellacani

Ingredienti Menù

10 g Fiokki - PC0
15 g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1
25 g Grancrema di Porcini con tartufo - KR1X
q.b. ÈCheddar - EHQX
q.b. Patate pronte al naturale - Z62

Ingredienti

n° 1 panino hamburger
100 g macinato misto di carne (maiale e manzo)
q.b. prezzemolo tritato
q.b. sale e pepe
50 g pomodori a fette

Procedimento

per 1 panino
Preparare l'hamburger mescolando il macinato di carne con il prezzemolo, la Grancrema al Parmigiano Reggiano DOP, la Grancrema di porcini al tartufo, i Fiokki di patate, aggiustando di sale e pepe. Mescolare il tutto fino a rendere l'impasto omogeneo. Con l'apposito stampo, preparare un hamburger da 150 gr di peso con 11 cm di diametro. Cuocere l'hamburger sulla griglia e farcire il panino aggiungendo le fette di pomodoro, altra Grancrema al Parmigiano Reggiano DOP e altra Grancrema di porcini al tartufo. Servire in abbinamento con patate al forno e salsa ÈCheddar

© 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)