

HAMBURGER CON CREMA DI SALVIA E PANCETTA



Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

DOSI PER N° 4 HAMBURGER

1. Macinare la carne.
2. Impastare la carne con la crema di salvia e la base per soffritto ben scolata dall'olio, il Parmigiano grattugiato, i Fiocchi, il sale ed il pepe.
3. Suddividere l'impasto in porzioni da 100 - 120 g e creare gli hamburger con l'apposita macchina, adagiandovi sopra una fetta di pancetta prima di pressare.

Ingredienti Menù

20 g Fiocchi - PC0
35 g Crema di salvia - KT7
50 g Soffritto pronto a base di verdure fresche - B10K

Ingredienti

q.b. sale e pepe
4 fette pancetta stagionata a fette
30 g Parmigiano grattugiato
300 g macinato misto pollo/tacchino