

HAMBURGER CON PASTRAMI



Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 1 hamburger

Inserire nel panino la valeriana, il Pastrami, la Cipolla caramellata, la Salsa peperoni e arancia e i rapanelli. Scaldare e servire.

Procedimento senza glutine

Sostituendo il panino per burger con la dicitura “senza glutine” in etichetta, la preparazione diventa Gluten Free.

Ingredienti Menù

100 g Pastrami - 259

20 g Salsa di peperoni e arancia - XW0X

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

Ingredienti

q.b. Rapanelli

q.b. Valeriana

1 Panino per burger