

HAMBURGER CON PISTACCHIO E SOLEGGIATI



Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

DOSI PER N° 4 HAMBURGER

1. Macinare la carne.
2. Impastare la carne con I Soleggiati tritati a coltello, il pesto di pistacchio, il Parmigiano Reggiano grattugiato, il Fiocchi, il sale ed il pepe.
3. Suddividere l'impasto in porzioni da 100 - 120 g e creare gli hamburger con l'apposita macchina.

Ingredienti Menù

- 100 g Soleggiati - TX1
- 30 g Fiocchi - PC0
- 50 g Pesto ai pistacchi - BX7

Ingredienti

- 300 g macinato manzo/cavallo
- 30 g Parmigiano grattugiato
- q.b. sale e pepe