# HAMBURGER CON PROSCIUTTO COTTO E PRATAIOLI



## Ingredienti Menù

100 g Funghi prataioli trifolati - FEB

20 g Fiokki - PC0

q.b. Prezzemolo liofilizzato - 1273

## Ingredienti

300 g macinato di manzo

60 g prosciutto cotto tritato

30 g Parmigiano Reggiano grattugiato

q.b. sale e pepe

**Chef:** Gianluca Galliera

## Procedimento

DOSI PER N° 4 HAMBURGER

1. Macinare la carne assieme al prosciutto cotto 2 volte.
2. Impastare la carne con I prataioli in asettico, il Parmigiano Reggiano grattugiato, il prezzemolo, i 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)