

HAMBURGER CON PROSCIUTTO COTTO E PRATAIOLI



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 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 Funghi prataioli trifolati in asettico - FEB
20 g Fiocchi - 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