

HAMBURGER DEL BOSCO



Chef: Monica Copetti

Senza glutine

Procedimento

Completare la presentazione dell'hamburger aggiungendo insalata, scamorza affumicata, cipolla rossa alla griglia, grancrema al parmigiano reggiano, gransalsa di porcini e qualche scaglia di parmigiano reggiano. Accompagnare con maionese della casa, crocchette preparate con krokkie menù e fettine di speck.

Procedimento senza glutine

Utilizzare Speck riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

Ingredienti Menù

30 g. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1
40 g. Maionese della casa - EPH
60 g. Gransalsa di funghi porcini - BV1
q.b. Preparato in polvere per Krokkie - PE1

Ingredienti

2 Fette di spack
q.b. Parmigiano reggiano
2 Fette di scamorza affumicata
q.b. Cipolla rossa alla griglia
q.b. Insalata
1 Burger