

## HAMBURGER DI CAVALLO



Chef: Monica Copetti

Senza glutine

### Procedimento

Impastare il macinato di polpa di cavallo con il pesto ai pistacchi, la salsa di pomodori secchi, i soleggiati tritati, i Fiokki, il sale alle erbe e lasciare riposare 10 minuti. Preparare gli hamburger e decorare la superficie con pistacchi tritati, pinoli e fili di erba cipollina fresca.

Consigli del macellaio

Cuocere in padella a fiamma viva, con un filo d'olio, per circa 5 minuti. Questa ricetta si può realizzare anche con il macinato di vitello.

### Ingredienti Menù

150 g. Soleggiati - TX1  
20 g. Sale alle erbe - PG0  
50 g. Fiokki - PC0  
60 g. Salsa di pomodori secchi - BU7  
80 g. Pesto ai pistacchi - BX7

### Ingredienti

600 g. macinato di polpa di cavallo  
pistacchi  
erba cipollina  
pinoli