HAMBURGER DI CAVALLO



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

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 hamburgher 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 realizare anche con il macinato di vitello.

© 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)