

HAMBURGER DI CAVALLO CON BURRATA PUGLIESE, POMODORI, OLIVE E CAPPERI



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Scaldare il pane da hamburger in padella per 3 minuti circa ; in alternativa si può scaldare anche in tostiera o sulla piastra.
Cuocere in padella l'hamburger di cavallo. Farcire il pane con la lattuga, la burrata pugliese, l'hamburger di cavallo, il pesto rosso, i pomodori semiseccchi mini red, le olive e i capperini in olio.

Ingredienti Menù

- 15 g Pesto rosso - CG0K
- 20 g Tris di olive piccantine - UO1
- 40 g Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semiseccchi pelati in olio - XN1X
- 5 g Capperini in olio extra vergine di oliva - XG7

Ingredienti

- 160 g Hamburger di cavallo
- 35 g Burrata pugliese
- q.b. Lattuga
- 1 Pane da hamburger