HAMBURGER DI MARE



Chef: Monica Copetti

Senza glutine

Ingredienti Menù

40 g Patate pronte al naturale - Z62
40 g Piselli fini lessati - UC3
40 g. Mezzoro - XC1
40 g. Pesto di agrumi - BO7
q.b. Pane grattugiato senza glutine - Q61

Ingredienti

60 g. Pomodoro fresco
q.b. Insalata
q.b. Pepe
q.b. Sale
q.b. Timo
1 cucchiaino Scorza di limone
100 g. Uova pastorizzate
q.b. Prezzemolo tritato
600 g. Filetto di merluzzo
q.b. Pane gluten free
q.b. Farina gluten free
40 g Salsa remoulade

Procedimento

Per 4 persone
Pulire i filetti di pesce e passarli nel frullatore aggiungendo scorza di limone, prezzemolo, timo, sale e pepe. Su un foglio di carta forno, con l'aiuto di un coppapasta, formare i burger. Passarli nella farina, nell'uovo e infine nel pane grattugiato. Friggerli in olio bollente. Utilizzare pane gluten free e comporre l'hamburger con pesto di agrumi, foglie di insalata verde, pomodoro fresco. Accompagnare con la sauce remoulade e un trittico di verdure a base di piselli, mezzoro e patate lessate a cubetti.

Procedimento senza glutine

© 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)