HAMBURGER DI QUINOA VEGANO

Ingredienti Menù

20 g Dadolata di verdure - BS0K

25 g Peperonissima - VO7

30 g Hummus di ceci bio - ZC70B

35 g Quinoa tricolore express - VZ1

60 g Patate pronte al naturale - Z62

q.b. Fiokki - PC0

Ingredienti

50 g Pomodoro fresco

30 g Lattuga

q.b. Erba cipollina

1 Pane da hamburger

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Cuocere la quinoa in acqua salata. Scolarla e metterla in una ciotola. Scottare le patate per 2-3 minuti in acqua bollente. Scolarle e sciacciarle aggiungendole alla quinoa. Unire anche la dadolata di verdure, l'erba cipollina e i fiokki all'occorrenza. Impastare il tutto e formare un hamburger. Scottare in padella l'hamburger di quinoa su entrambi i lati. Farcire il panino con il pomodoro, la lattuga, l'hamburger di quinoa, l'hummus e la salsa peperonissima.

© 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)