HAMBURGER DI TACCHINO CON FRIARIELLI E MAIONESE



Ingredienti Menù

20 g Maionese della casa - EPP

20 g Salsadoro - KQH

30 g Èfriarielli - B41

30 g Formaggio Bruschetta...Mia - 7020

Ingredienti

150 g Carne macinata di pollo e tacchino

50 g Pomodoro fresco

30 g Lattuga

1 Pane da hamburger

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Scaldare il panino in padella per circa 3 minuti; in alternativa si può scaldare anche in tostiera o sulla piastra. Mescolare la carne di pollo e tacchino con la salsadoro e il formaggio da bruschetta. Formare il classico hamburger e cuocerlo in padella. Farcire il pane con la lattuga, i pomodori tagliati a fette, la maionese, l'hamburger cotto e i friarielli scaldati.

© 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)