

## HAMBURGER DI TACCHINO CON FRIARIELLI E MAIONESE



**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 salsaduro 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.

### Ingredienti Menù

- 20 g Maionese della casa - EPP
- 20 g Salsaduro - 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