

HAMBURGER PORCINI E CASTAGNE



Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

DOSI PER N° 4 HAMBURGER

1. Macinare la carne assieme alla pancetta 2 volte.
2. Impastare la carne con i porcini in asettico leggermente tritati a coltello, le castagne sminuzzate con le mani, il Fiocchi di patate, il Parmigiano Reggiano ed il rosmarino tritato.
3. Suddividere l'impasto in porzioni da 100 - 120 g e creare gli hamburger con l'apposita macchina.

Ingredienti Menù

50 g Castagne al miele di acacia - AV1X
70 g Porcini a fette trifolati in asettico - GQ1
q.b. Fiocchi - PC0
q.b. Rosmarino Liofilizzato - 1258

Ingredienti

300 g macinato di manzo
30 g Parmigiano grattugiato
50 g pancetta stagionata macinata