HAMBURGER RIPIENO CON PRATAIOLI E FORMAGGIO DI FOSSA



Ingredienti Menù

10 g Grancrema di Formaggio di Fossa di Sogliano D.O.P. - KL1X

30 g Funghi prataioli trifolati - FE1

Ingredienti

150 g Carne macinata mista (maiale e manzo)

25 g Pancetta coppata

q.b. Prezzemolo

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 1 hamburger

Dividere il macinato in due parti uguali. In una parte formare con l'apposito stampo circolare il classico hamburger. Farcirlo con la pancetta coppata, i Funghi prataioli trifolati in asettico mescolati alla Grancrema di Formaggio di Fossa e prezzemolo tritato. Con il restante macinato formare un altro hamburger dello stesso diametro e sovrapporlo a quello appena farcito. Chiudere bene i bordi dell'hamburger farcito. Ultimare impanando con il Pangiallo il bordo dell'hamburger.

© 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)