

HAMBURGER VEGANO



Chef: Monica Copetti

Senza glutine

Procedimento

Per 4 persone

Scolare molto bene i ceci e metterli nel frullatore con un filo d'olio fino a ottenere un composto non troppo liquido. Trasferire in una ciotola e aggiungere tutti gli altri ingredienti. Regolare la consistenza con i fiocchi di patate. Formare l'hamburger e cuocerlo in padella antiaderente o al forno a 170°C per 15/20 minuti. Completare la presentazione dell'hamburger con foglie di insalata, pomodori mezzoro e cipolla di Tropea stufata. Accompagnare con patate prezzemolate e salsa pizzicosa Menù.

Ingredienti Menù

30 g. Fiocchi - PC0
400 g. Ceci lessati - Z00
40 g. Salsa pizzicosa - VEH
q.b. Mezzoro - XC1
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

1 pizzico zenzero
q.b. noce moscata
q.b. erba cipollina fresca
q.b. prezzemolo tritato
q.b. sale e pepe
q.b. curry
q.b. insalata
q.b. cipolla di Tropea stufata