

MATERA HAMBURGER



Ingredienti Menù

100 g. Ceci lessati - Z00
10 g. Fiocchi - PC0
15 g. Peperonissima - VO7
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Pepe
q.b. Sale
q.b. Pomodoro a fette
q.b. Insalata
q.b. Erba cipollina fresca

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Scolare molto bene i ceci e metterli nel mixer con l'olio extravergine d'oliva fino a ottenere un composto omogeneo. Trasferire in una ciotola e aggiungere le patate, l'erba cipollina, il sale e il pepe. Aggiustare la densità con i fiocchi. Formare il burger e cuocerlo in padella antiaderente 2 minuti per lato. Comporre il panino disponendo una foglia di insalata, la peperonissima, il burger, un'altra foglia di insalata e il pomodoro fresco.