

## MINI HAMBURGER AI CARCIOFI



### Ingredienti Menù

- 11 g. Fiokki - PC0
- 15 g. Sale alle erbe - PG0
- 180 g. Maionese della casa - EP5
- 30 g. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1
- 60 g. Grancrema di carciofi - B01
- q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
- q.b. Pomodorina - CA1

### Ingredienti

- q.b. Misticanza
- 30 g. Latte
- 1 Uovo
- 250 g. Cipolla rossa
- 450 g. Macinato misto di manzo e maiale
- 18 Mini panini

Chef: Leonardo Pellacani

### Procedimento

Per 6 persone

In una ciotola amalgamare il macinato di carne con l'uovo, il latte, i Fiokki, la Grancrema di carciofi e la Grancrema al Parmigiano Reggiano. Insaporire con il sale alle erbe e con l'impasto ottenuto confezionare dei mini hamburger da circa 25 g. ciascuno, poi cuocerli in forno a 180° per 20 minuti. Nel frattempo tagliare la cipolla a fette e saltarla in padella insieme a un poco d'olio extravergine. A questo punto tagliare i panini a metà e riscaldarli in forno per qualche minuto. Farcire i panini caldi distribuendo la maionese, la misticanza, la cipolla rossa stufata; infine inserire gli hamburger. Sistemare tre mini-burgher in ciascun piatto, decorare con un poco di Pomodorina precedentemente frullata e servire.

### Procedimento senza glutine

Utilizzare Pane riportante in etichetta la dicitura senza glutine.