

## MINI HAMBURGER AI CARCIOFI



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Procedimento

Per 6 persone

In una ciotola amalgamare il macinato di carne con l'uovo, il latte, i Fiocchi, 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.

### Ingredienti Menù

11 g. Fiocchi - PC0  
15 g. Sale alle erbe - PGO  
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