

MINI HAMBURGER DI CARNE



Ingredienti Menù

25 g. Crema di Rosmarino - KU7
45 g. Fiocchi - PC0
50 g. Crema di peperoni rossi - KNOK
50 g. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1
q.b. Sale alle erbe - PGO

Ingredienti

360 g. macinato misto
150 g. ricotta fresca
30 g. Parmigiano Reggiano

Chef: Monica Copetti

Senza glutine

Procedimento

Per 4 persone.

Amalgamare il macinato di carne con il sale alle erbe e 30 g. di Fiocchi. Preparare 24 palline da 15 g. ognuna e schiacciarle leggermente al centro. Preparare le farciture amalgamando in tre ciotole separate le creme indicate con 50 g. di ricotta, 5 g. di Fiocchi e 10 g. di Parmigiano Reggiano in ogni ciotola. Comporre dei mini hamburger inserendo tra i due dischetti di carne le diverse farciture preparate. Decorare la superficie a piacere. Cuocere in forno per 10 minuti a 180°C.