PANINO ALLA CURCUMA CON BURGER DI QUINOA, DADOLATA DI VERDURE E MAIONESE VEGANA



Ingredienti Menù

15 g Quinoa tricolore - RQ0

35 g Dadolata di verdure - BS0K

40 g Maionese vegana - K60X

8 g Fiokki - PC0

Ingredienti

n°1 Panino alla curcuma

60 g Patate

q.b. Insalata Gentile

q.b. Pomodori ramati

q.b. Prezzemolo tritato

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 1 persona

Lessare la quinoa. Cuocere le patate in acqua con la pelle. Una volta cotte, passarle al passapatate. Quando sarà tutto raffreddato impastare la purea di patate con la quinoa e aggiungere la Dadolata di verdure, il prezzemolo tritato e i Fiokki di patate. Regolare di sale e pepe. Lasciare riposare e far prendere al composto la forma tipica di hamburger. Aprire il panino e passarlo sulla piastra. Tostare l'hamburger di quinoa in una padella antiaderente. Comporre il panino intercalando la maionese vegana, l'insalata gentile, i pomodori ramati tagliati a fette e l'hamburger di quinoa.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)