SALENTO HAMBURGER



Ingredienti Menù

10 g. Filetti di Acciughe del Cantabrico in olio di oliva - WA9

10 g. Maionese della casa - EPH

10 g. Tris di olive piccantine - UO1

30 g. Salsadoro - KQH

50 g. Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semisecchi pelati in olio - XN1X

5 g. Capperini in olio extra vergine di oliva - XG7

Ingredienti

1 Foglia di insalata

50 g. Stracciatella o burrata pugliese

1 Hamburger di fassona piemontese

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per il burger-tartare: Battere a coltello la carne con la Salsadoro, i capperini, le olive piccantine e i filetti di acciughe. Con un coppapasta da 8 cm formare l'hamburger di tartare.

Per la composizione del panino: Spalmare i due lati del pane con la maionese della casa. Disporre la foglia di insalata, i filetti di acciughe, l'hamburger-tartare, la burrata (o stracciatella) e i pomodori Mini Red.

© 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)