

## TAORMINA BURGER



### Ingredienti Menù

10 g. Pane grattugiato senza glutine - 7028  
200 g. Èmazzancolle - MJ1  
30 g. Dorati - TN1  
3 g Erba cipollina liofilizzata - 1250  
50 g Patate pronte al naturale - Z62  
50 g. Pesto ai pistacchi - BX7  
5 g. Fiocchi - PC0

### Ingredienti

q.b. Sale  
1 Foglia di insalata  
q.b. Menta  
50 g. Uovo pastorizzato

**Chef:** Monica Copetti

### Procedimento

Tagliare a coltello le èmazzancolle ed impastarle con la patata pronta schiacciata, i fiocchi e l'erba cipollina. Aggiustare di sale e formare un burger con l'aiuto di un coppapasta da 8 cm. Lasciare riposare almeno 1 ora. Passare il burger nel pane grattugiato e saltarlo velocemente in padella. Spalmare il pesto ai pistacchi, il burger, la foglia di insalata, i dorati e terminare con la maionese della casa.

Si può sostituire il pesto ai pistacchi con il pesto di agrumi Menù (BO7).