

TOSCANA TRIS MINIBURGER



Ingredienti Menù

- 10 g Salsa all' ortica - EL7
- 5 g. Datterini gialli semiseccchi in olio di semi di girasole - XS1X
- 5 g. Dorati - TN1
- 60 g. Maionese della casa - EPH
- 60 g. Marlin Affumicato (trancio) - 1B9
- 60 g. Pesce Spada Affumicato (trancio) - 1X9
- 60 g. Tonno Affumicato (trancio) - 1Z9

Ingredienti

- 3 Fette di pomodoro
- 3 Fette di insalata

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 3 miniburger

Tagliare a coltello o macinare grossolanamente e separatamente i tre carpacci di pesce. Formare 3 burger con l'aiuto di un coppapasta da 8 cm. Pressare molto bene e lasciare riposare almeno mezz'ora.

MINIBURGER DI MARLIN: Spalmare i due lati del pane con 20 g. di maionese della casa, disporre la foglia di insalata, la fettina di pomodoro fresco, il burger e i datterini gialli.

MINIBURGER DI PESCE SPADA: Spalmare i due lati del pane con 20 g. di maionese della casa, disporre la foglia di insalata, la fettina di pomodoro, il burger e i dorati.

MINIBURGER DI TONNO: Spalmare i due lati del pane con 20 g. di maionese della casa, disporre la foglia di insalata, la fettina di pomodoro, il burger e la crema di ortica.