VESUVIO BURGER



Ingredienti Menù

100 g. Friarielli - B60K
20 g. Ceci lessati - Z00
20 g. Soleggiati - TX1
30 g. Fiokki - PC0
50 g Patate pronte al naturale - Z62
50 g. Mix grill - TP1

Ingredienti

1 Foglia di insalata
q.b. Pomodoro fresco
q.b. Sale
q.b. Pepe

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Battere a coltello i friarielli e 20 g. di mix grill, unire la patata pronta schiacciata, i fiokki e aggiustare di sale e pepe. Formare un burger da 8 cm di diametro e lasciare riposare almeno 1 ora. Frullare i ceci e i soleggiati ed emulsionare fino ad ottenere una crema omogenea. Spalmare i due lati del pane con la crema ottenuta, disporre la foglia di insalata, la fettina di pomodoro fresco, il burger e i restanti 30 g. di mix grill.
Per una versione vegetariana passare il composto di friarielli, patate e mix grill nell'uovo e nel pane grattugiato prima di cuocere in padella 2 minuti per lato con un filo di olio bollente.
Per una versione vegana sostituire i fiokki con 30 g. di farina di sesamo o di ceci e cuocere in forno 7-8 minuti a 180°C dopo averlo passato nei semi di sesamo.

© 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)