

MINI HAMBURGER DI CARNE



Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

Zubereitung

Per 4 persone.

Amalgamare il macinato di carne con il sale alle erbe e 30 g. di Fiocchi. Preparare 24 palline da 15 g. ognuna e schiacciarle leggermente al centro. Preparare le farciture amalgamando in tre ciotole separate le creme indicate con 50 g. di ricotta, 5 g. di Fiocchi e 10 g. di Parmigiano Reggiano in ogni ciotola. Comporre dei mini hamburger inserendo tra i due dischetti di carne le diverse farciture preparate. Decorare la superficie a piacere. Cuocere in forno per 10 minuti a 180°C.

Menù-Zutaten

25 g. Crema di Rosmarino - KU7

45 g. Fiocchi - PC0

50 g. Crema di peperoni rossi - KN0K

50 g. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1

q.b. Sale alle erbe - PGO

Zutaten

360 g. macinato misto

150 g. ricotta fresca

30 g. Parmigiano Reggiano