

HAMBURGER CON PASTRAMI



Menù Ingredients

100 g Pastrami - 259
20 g Salsa di peperoni e arancia - XWOX
30 g Cipolla Caramellata all'aceto balsamico di Modena I.G.P. - ZUH

Ingredients

q.b. Rapanelli
q.b. Valeriana
1 Panino per burger

Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Method

Per 1 hamburger

Inserire nel panino la valeriana, il Pastrami, la Cipolla caramellata, la Salsa peperoni e arancia e i rapanelli. Scaldare e servire.

Gluten Free Method

Sostituendo il panino per burger con la dicitura "senza glutine" in etichetta, la preparazione diventa Gluten Free.