BOGEY BURGER

Non è Halloween, senza uno “spiritello cattivo” ripieno di ironia.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 4 panini per hamburger al carbone
- 700g carne trita di manzo
- 120g Porcini Trifolati Alta Gastronomia C'era Una Volta
- 4 Olive Verdi Farcite al Peperone
- 2 uova
- 4 fette di Cheddar
- 8 fette di bacon
- 60g Crema di Zucca
- 15g Grill-Barbecue - Sale Aromatico
- q.b. Maionese
- q.b. Ketchup
- 10g grana
- q.b. radicchio rosso
- q.b. chips di zucca

PROCEDIMENTO

- Insaporire la carne trita di manzo con la miscela affumicata, creare un burger e grigliare a piacere.
- Realizzare una frittata alla zucca utilizzando uova, crema di zucca e grana.
- Comporre il panino con alla base uno strato di maionese, a seguire radicchio, burger, cheddar, bacon arrostito, frittata alla zucca e porcini trifolati ben caldi.
- Guarnire con le olive farcite tagliate a metà per creare gli “occhi”.
- Accompagnare con la salsa ketchup e delle chips di zucca.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Porcini Trifolati Alta Gastronomia C'era Una Volta



Olive Verdi Farcite al Peperone



Crema di Zucca



Grill-Barbecue - Sale Aromatico



Maionese



Ketchup