CROISSANT BURGER CON POMODORI GOURMET E CIPOLLA CARAMELLATA



INGREDIENTI PER 1 HAMBURGER

- 1 croissant salato
- 180g carne macinata per hamburger
- 1 fetta cheddar
- 20g Salsa Mexicana
- 25g Pomodorini Gourmet a Spicchi Mid-Dry
- 20g Cipolle a Fette Caramellate "All'Aceto Balsamico di Modena Igp"
- 5g Grill-Mediterraneo - Sale Aromatico
- q.b. Curcuma Macinata
- q.b. Paprica Rubino - Delicata

PROCEDIMENTO

- Lavorare la carne macinata con il grill mediterraneo e realizzare il disco di carne.
- Cuocere su griglia rovente e a cottura quasi ultimata posizionare sopra il cheddar per fonderlo alla perfezione.
- Tagliare il croissant a metà e comporre disponendo sulla base la salsa messicana, la carne, la cipolla caramellata e completare con i pomodori gourmet.
- Servire in un piatto piano con un gioco di polveri di paprica, curcuma e verdura essiccata.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Salsa Mexicana



Pomodorini Gourmet a Spicchi Mid-Dry



Cipolle a Fette Caramellate "All'Aceto Balsamico di Modena Igp"



Grill-Mediterraneo - Sale Aromatico



Curcuma Macinata



Paprica Rubino - Delicata