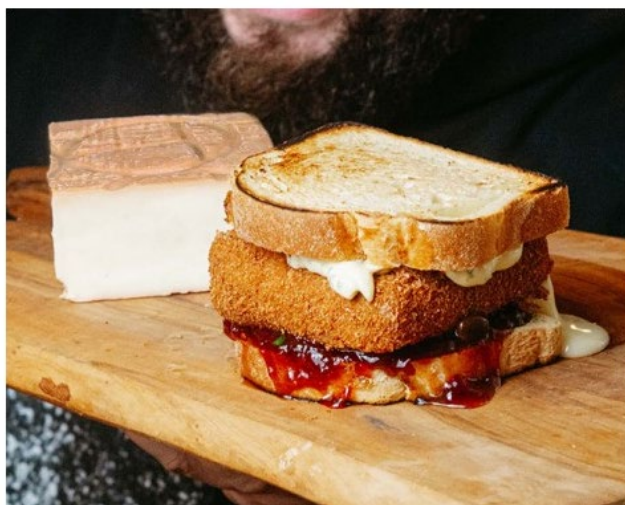


Burger Taleggio

In omaggio al personaggio del Lupo Cattivo della celebre favola di Cappuccetto Rosso, Taleggio DOP propone il burger vegetariano con fettona di taleggio impanata, funghi del bosco (di cappuccetto rosso...) trifolati, marmellata di fragole spicy e mayo alle erbe. Una bomba che metterà al tappeto anche il più cattivo dei lupi...



Condividi 0 0 0 0 0



Pani



Da 0 a 30 Minuti



Facile



1 Persona

PREPARAZIONE

Tagliare una fetta spessa di Taleggio e metterla in freezer su una placca con carta forno per 15 minuti. Tagliare i funghi e saltarli in padella a fiamma viva con, olio, aglio e prezzemolo. Mischiare la marmellata di fragole con in peperoncino in polvere ed amalgamare. Tritare finemente timo e maggiorana e aggiungere le erbe alla maionese. Impanare la fetta di taleggio con farina, uova e pan grattato. Ripetere uovo e pan grattato per doppia panatura. Friggere il taleggio finché sarà dorato, tostare il pane ed assemblare il tutto

INGREDIENTI

Seleziona gli ingredienti che non hai e invia una mail per salvare la lista della spesa

Ingredienti per 1 persona/e

- taleggio (200g) 1 fetta spessa
- funghi porcini 80 gr
- marmellata di fragole 50 gr
- maionese 30 gr
- pancarrè 2 fette
- aglio 1 spicchio
- erbe aromatiche (timo, maggiorana, prezzemolo)
- peperoncino in polvere q.b.
- pangrattato 100 gr
- olio per frittura 1 lt
- uovo 1
- farina q.b.
- olio evo q.b.
- sale e pepe q.b.

STAGIONE

Tutte le Stagioni

[Invia la lista per mail](#)



Stampa



Scarica PDF