



DailyBread

Burger con farina INTEGRALE
4 buns con semi di sesamo

I panini per Hamburger con farina integrale e semi di sesamo sparsi sul lato superiore.

Ingredienti:

Farina integrale di **grano** tenero (41,5%), farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, saccarosio, olio di semi di girasole, lievito, semi di **sesamo** 2%, aroma, sale, emulsionanti: esteri dell'acido diacetiltartarico di mono- e digliceridi degli acidi grassi, stearoil lattilato di sodio; correttori di acidità: acetati di sodio, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi (contiene **glutine**).

Trattato con alcool etilico. Può contenere tracce di **latte**.

330 g (4 panini)

Una ricetta per... *Spada Burger*

Burger con farina integrale DailyBread

Ingredienti (per 4 persone):

- pesce spada 720g
- basilico 40g
- capperi sotto sale 15g
- melanzane piccole n. 2
- cipolla rossa Tropea n. 2
- scarola 400g
- finocchietto selvatico 20g
- lime n. 1
- sale, pepe e olio evo q.b.

Preparazione

Prendete le melanzane, tagliatele a metà, adagiatele su una teglia con carta forno e cucinatele in forno per 45 minuti a 185°; una volta cotte, recuperate la polpa con un cucchiaio e frullatela condendo con basilico sale, pepe e olio evo. Mondate la cipolla e tagliatela finemente.

A parte tagliate il pesce spada a fettine, poi a striscioline e quindi a cubetti; condite con finocchietto selvatico, capperi tritati, sale, pepe e succo di lime e lasciate marinare per 4 minuti; infine formate un hamburger col composto.

Prendete il Burger con farina integrale DailyBread, tagliatelo a metà, scaldatelo al forno per 3 minuti a 180°; infine farcitelo nell'ordine con scarola, hamburger di pesce spada, cipolla di Tropea e mousse di melanzana.