



## Fingerfood di burger con prosciutto, formaggio, salmone o verdure

Per 10 burger:

10 Flying Burger Brioche,  
art. 2537

100 gr prosciutto

100 gr formaggio

200 gr spinaci

1 testa d'insalata (Lollo bionda)

½ mazzetto di prezzemolo

2 peperoni gialli

125 barbabietola cotta

½ cucchiaio di aceto aromatizzato

1 cucchiaio di olio di colza

1-2 cucchiaini di yogurt al naturale

maionese

- 1 Lavare gli spinaci, l'insalata, il prezzemolo e i peperoni e tagliare il tutto a tocchetti.
- 2 Farcire la prima varietà di burger con insalata, prosciutto e prezzemolo ed infine, aggiungere della maionese.
- 3 Spalmare con maionese la seconda varietà dei burger e aggiungere poi, salmone e foglie di spinaci.
- 4 Spalmare con maionese la terza varietà di burger e aggiungere insalata e formaggio.
- 5 Per la quarta varietà, frullare i pezzi di barbabietola con aceto, olio e yogurt al naturale. Spalmare i panini con la crema ottenuta e farcire con prezzemolo e peperoni.