

BURGER AL BARBECUE CON FUNGHI PORTOBELLO E CAPRESE

INGREDIENTI

2 confezioni di Garden Gourmet Sensational Burger

8 funghi portobello

2 pomodori a grappolo

1 busta di rucola

1 mozzarella vegetale

4 cucchiaini di pesto rosso piccante

Un po' di basilico

Un po' di sale e pepe

 4 PORZIONI

 25 MIN

 FACILE

Se stai cercando di rendere il tuo burger un po' più speciale, questa è la tua occasione! Prova questa versione al barbecue con funghi Portobello.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

1. Preparate i pomodori, la mozzarella e i funghi

Affettate i pomodori e la mozzarella. Tagliare i gambi dei funghi Portobello.

2. Preparate il pesto rosso

Preparate il pesto rosso piccante o acquistatelo già fatto.

Per preparare a casa il pesto rosso piccante: mixare in un robot da cucina 150 g di pomodori secchi, 100 g di peperoni arrostiti/grigliati, 4 peperoncini rossi (senza semi), 1 cucchiaio di pinoli, 2 spicchi d'aglio, 25 g di parmigiano o formaggio grattugiato vegano e aggiungere a filo olio extra vergine di oliva. Aggiungere sale se necessario.

3. Grigliate i Sensational Burger sul barbecue

Grigliate i Sensational Burger sul barbecue. Teneteli al caldo, ad esempio, su un foglio di alluminio sul bordo del barbecue.

Quindi grigliare i funghi Portobello sul barbecue per qualche minuto su entrambi i lati e cospargere di sale e pepe.

4. Componete i burger

Mettere 4 pezzi di Portobello su un piatto e cospargervi sopra un po' di rucola. Adagiateci sopra un Sensational Burger e porvi sopra una fetta di mozzarella vegana e fette di pomodoro.

5. Condite col pesto rosso, guarnite e servite!

Adagiate sopra il pesto piccante e guarnite con basilico e fettine di peperoncino. Adagiate sopra altri 4 Portobello.

**SCOPRI ALTRE RICETTE SU
WWW.GARDENGOURMET.IT**