



CUCINA CON NOI!

Finger Burger Party

Per una gustosa cena o aperitivo, Orogel ha ideato Finger Burger di Orogel, in tre gustose varianti assortite: con vegetali grigliati e scamorza, con verdure panate oppure con quinoa e verdure. Perfetti da servire tal quali accompagnati da salse diverse oppure con verdure e formaggio, come in questa ricetta!

INGREDIENTI

Finger Burger Orogel a piacere

carote e zucchine fresche

zucchine grigliate

mozzarella

pomodori ciliegini

foglie di basilico





20



20



Molto facile

Preparazione

- 1 Cuocere i Finger Burger in forno ventilato a 200° C per circa 8-10 minuti.
- 2 Tagliare le carote e le zucchine a fettine sottili e i pomodorini a metà.
- 3 Farcire i burger con le verdure a piacere. Servire caldi con una misticanza fresca!

