

PUCCIA-BROT MIT PORCHETTA UND KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN



Menù-Zutaten

30 g Cipolla Caramellata all'aceto balsamico di Modena I.G.P.
(Mit Balsamico-Essig aus Modena g.g.A. karamellisierte
Zwiebeln) - ZUH
80 g Porchetta Cotta su Forno a Legna (Porchetta aus dem
Holzofen) - 2Z9X
n° 1 Puccia salentina (Brot aus dem Salento) - 7012

Zutaten

n.B. Gemischter Schnittsalat
n.B. Asiago-Käse
n.B. Tomaten

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Das Puccia-Brot etwa 3 Minuten lang bei 220 °C im Umluftofen oder in der Pfanne, im Toaster oder auf der Grillplatte erhitzen.
Das Puccia-Brot mit Schnittsalat, Asiago-Käse, in Scheiben geschnittener und leicht erwärmer Porchetta, Tomatenscheiben und den karamellisierten Zwiebeln belegen.