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 erwärmter Porchetta, Tomatenscheiben und den karamellisierten Zwiebeln belegen.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)