PUCCIA BURGER



Menù-Zutaten

1 Puccia salentina - 7012

15 g Maionese della casa - EPH

20 g Cipolla Caramellata all'aceto balsamico di Modena I.G.P. - ZU2

25 g Crema di zucca - EC0K

Zutaten

150 g Hamburger di manzo

q.b. Valeriana o Spinacino

30 g Bacon

q.b. Pomodoro fresco

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Scaldare la Puccia Salentina in forno a 220°c per 3 minuti, oppure in padella, tostiera o piastra. Mescolare la Crema di zucca con la Maionese della casa fino ad ottenere una crema omogenea. Farcire la Puccia con la valeriana, il pomodoro fresco, l'hamburger di manzo, la crema di Zucca e Maionese, il bacon e la Cipolla caramellata. Ultimare con un pò di Sale aromatizzato per il barbecue e servire.

© 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)