

## PUCCIA CON TONNO AFFUMICATO, STRACCIATELLA E POMODORI



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Scaldare la puccia in forno ventilato a 220° per 3 minuti circa. Una volta pronta tagliarla a metà e aggiungere in sequenza la stracciatella, la misticanza, i pomodori semiseccchi mini red, il tonno affumicato a fette, i semi di sesamo tostati e la buccia di limone grattugiata. Servire subito.

### Menù-Zutaten

1 Puccia salentina - 7012  
25 g Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semiseccchi pelati in olio  
- XN1X  
30 g Tonno Affumicato (trancio) - 1Z9  
q.b. Semi di sesamo - R00

### Zutaten

q.b. Buccia di limone  
q.b. Misticanza  
50 g Stracciatella