PUCCIA MIT ÈPOLPETTEALSUGO UND BÜFFELMOZZARELLA

Menù-Zutaten

1 Puccia salentina (Brot aus dem Salento) - 7012

180 g Èpolpettealsugo - S7QX

Zutaten

n.B. Rucola

50 g Büffelmozzarella

Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Das Puccia-Brot im Toaster aufbacken und halbieren. Èpolpettealsugo und den Büffelmozzarella 2 Minuten in der Mikrowelle erhitzen. Eine Hälfte des Puccia-Brotes mit Rucola belegen und Èpolpettealsugo und den Büffelmozzarella daraufsetzen. Mit der anderen Hälfte abdecken und servieren

© 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)