

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