PUCCIA RIPIENA



Chef: Gianluca Galliera

Menù-Zutaten

15 g Ècremaiformaggi - EFQX

30 g Cipolla Caramellata all'aceto balsamico di Modena I.G.P. - ZUH

N° 1 Puccia salentina - 7012

Zutaten

60 g macinato di manzo condito con sale/pepe/Parmigiano grattugiato

1 fetta Insalata Gentile

50 g Prosciutto cotto a fette

2 fette Provola affumicata

Spago per arrosti

Zubereitung

Per 1 Puccia:

Spalmare la crema di formaggio sulla base dei panini. Disporre la carne macinata condita con sale, pepe e Parmigiano sulla base del pane schiacciata di uno spessore sottile in modo da agevolare la cottura, che dovrà essere veloce. Adagiare la fetta di insalata, il prosciutto cotto, le fette di formaggio provola affumicata leggermente ripiegate, la cipolla caramellata e richiudere i panini. Legarli con lo spago decorando con foglie di alloro o rametti di rosmarino

Consigli del macellaio: Cuocere in forno preriscaldato a 180°C x 20/25 minuti

© 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)