PUCCIA SALENTINA CON MAREMIX FRITTO, PATATE E RUOTINE DI POMODORO



Chef: Tommaso Ruggieri

Menù-Zutaten

1 Puccia salentina - 7012

100 g Patate pronte al naturale - Z62

50 g Ruotine di pomodoro semisecche - ZJ1X

90 g Èmaremix - MZ1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Zutaten

q.b. Olio per friggere

q.b. Sale

q.b. Pepe

q.b. Semola rimacinata

Zubereitung

Tostare la puccia salentina, tagliata a metà, in forno ventilato. A parte infarinare èmaremix con la semola e successivamente friggerlo in olio. Scolare le patate, tagliarle a fette sottili e friggere anch'esse in olio, ma senza passarle nella farina. Farcire la puccia mettendo prima le ruotine di pomodoro, poi il maremix, le patate ed infine nuovamente le ruotine. Aggiungere un filo d'olio extravergine di oliva, sale e pepe. Servire ben caldo.

© 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)