

## PUCCIA BURGER



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Method

Scaldare la Puccia Salentina in forno a 220°C per 3 minuti, oppure in padella, tostiera o piastra. Mescolare la Crema di zucca con la Maionese della casa fino ad ottenere una crema omogenea. Farcire la Puccia con la valeriana, il pomodoro fresco, l'hamburger di manzo, la crema di Zucca e Maionese, il bacon e la Cipolla caramellata. Ultimare con un pò di Sale aromatizzato per il barbecue e servire.

### Menù Ingredients

1 Puccia salentina - 7012  
15 g Maionese della casa - EPH  
20 g Cipolla Caramellata all'aceto balsamico di Modena I.G.P. - ZU2  
25 g Crema di zucca - ECOK  
q.b. Sale aromatizzato per il barbecue - 1720

### Ingredients

150 g Hamburger di manzo  
q.b. Valeriana o Spinacino  
30 g Bacon  
q.b. Pomodoro fresco