PUCCIA MAZZANCOLLE E PESTO AGLI AGRUMI



Chef: Leonardo Pellacani

Menù Ingredients

1 Puccia salentina - 7012

10 g Pesto di agrumi - BO7

30 g Èmazzancolle - MJ1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredients

q.b. valeriana

Method

Per 1 Puccia Salentina.

Scaldare la Puccia Salentina in forno a 220°C. Tagliarla a metà e farcirla con valeriana, Èmazzancolle e il Pesto di agrumi diluito con un goccio d'olio.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)