

## PUCCIA MAZZANCOLLE E PESTO AGLI AGRUMI



**Chef:** Leonardo Pellacani

### 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 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