PUCCIA CON MIX GRILL

Ingredientes Menù

140 g Mix Grill - TP2

25 g Hummus di ceci bio (Hummus de garbanzos biológicos) - ZC70B

25 g Maionese vegana (Mayonesa vegana) - K60X

50 g Ruotine di pomodoro semisecche (Rodajitas de tomate semiseco) - ZJ1X

n° 1 Puccia salentina (Pan Salentino) - 7012

Ingredientes

al gusto Ensalada mixta

al gusto Perejil

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Para 1 persona.

Calentar el pan salentino en el horno a 220° durante 3 minutos o bien en una sartén, tostadora o plancha. Mezclar el hummus de garbanzos ecológicos con la mayonesa vegana hasta obtener una crema homogénea. Preparar el bocadillo de pan salentino con la ensalada mixta, las rodajitas de tomate semiseco, el Mix Grill calentado con un poco de perejil picado y la crema de hummus de garbanzos ecológicos y mayonesa vegana. Servir inmediatamente. Receta vegana.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)