

PUCCIA AVEC MIX GRILL



Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Pour 1 personne.

Faire chauffer la Puccia Salentina au four à 220°C pendant 3 minutes, ou utiliser une poêle, un grille-pain ou une plaque chauffante. Mélanger l'houmous de pois chiches bio avec la mayonnaise végétane jusqu'à obtenir une crème homogène. Farcir la Puccia Salentina avec le mesclun, les rondelles de tomates, le Mix Grill chauffé, puis ajouter un peu de persil haché, la crème d'houmous de pois chiches bio et la mayonnaise végétane. Servir immédiatement. Recette végétane.

Ingrédients Menù

140 g Mix Grill - TP2
25 g Hummus di ceci bio (Houmous de pois chiches bio) - ZC70B
25 g Maionese vegana (Mayonnaise végétane) - K60X
50 g Ruotine di pomodoro semiseccche (Rondelles de tomates semi-séchées) - ZJ1X
n° 1 Puccia salentina (Pain typique du Salento) - 7012

Ingrédients

q.s. Mesclun
q.s. Persil