PUCCIA AVEC PORCHETTA ET OIGNONS CARAMÉLISÉS



Ingrédients Menù

30 g Cipolla Caramellata all'aceto balsamico di Modena I.G.P. (Oignons caramélisés au vinaigre balsamique de Modène IGP) - ZUH

80 g Porchetta Cotta su Forno a Legna (Porchetta cuite au four à bois) - 2Z9X

n° 1 Puccia salentina (Pain typique du Salento) - 7012

Ingrédients

q.s. Tomates

q.s. Fromage Asiago

q.s. Mesclun

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Faire chauffer la Puccia au four à 220° pendant 3 minutes environ, ou utiliser une poêle, un grille-pain ou une plaque chauffante. Farcir la Puccia avec le mesclun, l'asiago, la porchetta en tranches légèrement réchauffée, les tranches de tomate et les oignons caramélisés.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)