

## PUCCIA AVEC PORCHETTA ET OIGNONS CARAMÉLISÉS



### Ingédients 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

### Ingédients

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.