

PUCCIA AVEC PORCHETTA ET OIGNONS CARAMÉLISÉS



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.

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