PUCCIA BURGER



Ingrédients Menù

1 Puccia salentina - 7012

15 g Maionese della casa - EPH

20 g Cipolla Caramellata all'aceto balsamico di Modena I.G.P. - ZU2

25 g Crema di zucca - EC0K

q.b. Sale aromatizzato per il barbecue - 1720

Ingrédients

150 g Hamburger di manzo

q.b. Valeriana o Spinacino

30 g Bacon

q.b. Pomodoro fresco

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Scaldare la Puccia Salentina in forno a 220°c per 3 minuti, oppure in padella, tostiera o piastra. Mescolare la Crema di zucca con la Maionese della casa fino ad ottenere una crema omogenea. Farcire la Puccia con la valeriana, il pomodoro fresco, l'hamburger di manzo, la crema di Zucca e Maionese, il bacon e la Cipolla caramellata. Ultimare con un pò di Sale aromatizzato per il barbecue e servire.

© 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)