

PUCCIA CON ÈPOLPETTEALSUGO E MOZZARELLA DI BUFALA



Ingrédients Menù

1 Puccia salentina - 7012

180 g Èpolpettealsugo - S7QX

Ingrédients

q.b. Rucola

50 g Mozzarella di bufala

Chef: Maurizio Ferrari

Préparation

Tostare la Puccia nel tostapane e tagliarla a metà. Scaldare Èpolpettealsugo e la mozzarella di bufala in microonde per 2 minuti. Posizionare la rucola su metà Puccia e a seguire Èpolpettealsugo con la bufala. Chiudere il panino e servire.