

PUCCIA BURGER



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

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.

Ingredienti 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 - ECOK
- q.b. Sale aromatizzato per il barbecue - 1720

Ingredienti

- 150 g Hamburger di manzo
- q.b. Valeriana o Spinacino
- 30 g Bacon
- q.b. Pomodoro fresco