PUCCIA CON ÈPOLPETTEALSUGO E MOZZARELLA DI BUFALA



Ingredienti Menù

1 Puccia salentina - 7012

180 g Èpolpettealsugo - S7QX

Ingredienti

q.b. Rucola

50 g Mozzarella di bufala

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)