

## 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.