PUCCIA CON MIX GRILL



Ingredienti Menù

140 g Mix Grill - TP2

25 g Hummus di ceci bio - ZC70B

25 g Maionese vegana - K60X

50 g Ruotine di pomodoro semisecche - ZJ1X

n° 1 Puccia salentina - 7012

Ingredienti

q.b. Misticanza

q.b. Prezzemolo

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 1 persona

Scaldare la Puccia Salentina in forno a 220°c per 3 minuti, oppure in padella, tostiera o piastra. Mescolare l'Hummus di Ceci Bio con la Maionese Vegana fino ad ottenere una crema omogenea. Farcire la Puccia Salentina con misticanza, le Ruotine di pomodoro, il Mix Grill scaldato con l'aggiunta di prezzemolo tritato e la crema di Hummus di Ceci Bio e Maionese Vegana. Servire immediatamente. Ricetta vegana.

© 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)