

## PUCCIA CON MIX GRILL



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.

### 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