

PUCCIA CON PORCHETTA E CIPOLLA CARAMELLATA



Ingredienti Menù

30 g Cipolla Caramellata all'aceto balsamico di Modena I.G.P. - ZUH
80 g Porchetta Cotta su Forno a Legna - 2Z9X
N°1 Puccia salentina - 7012

Ingredienti

Q.B. Pomodori
20 g Formaggio Asiago
Q.B. Misticanza

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Scaldare la Puccia Salentina in forno a 220°C per 3 minuti, oppure in padella, tostiera o piastra. Farcire la Puccia con la misticanza, l'Asiago, la porchetta a fette leggermente scaldata, le fette di pomodoro e la cipolla caramellata.