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.

© 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)