PUCCIA CON TARTARE DI MANZO



Ingredienti Menù

1 Puccia salentina - 7012

30 g Pesto Rosso - X80X

8 Dorati - TN1

q.b. Preparazione di Spezie mediterranee - 1722N

Ingredienti

150 g Polpa di manzo

50 g Burrata

q.b. Rucola

q.b. Sale

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 1 persona

Preparare una tartare pestando a coltello la polpa di manzo, aromatizzandola con un po' di Pesto rosso, un po' di sale e un po' di Preparazione di Spezie Mediterranee.
Scaldare la Puccia, aprirla e farcirla con la rucola, la burrata, i pomodori Dorati, la tartare e il Pesto rosso. Ultimare con una spolverata di
Preparazione di Spezie Mediterranee e servire.

© 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)