

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.