PUCCIA CON TONNO AFFUMICATO, STRACCIATELLA E POMODORI

Ingredienti Menù

1 Puccia salentina - 7012

25 g Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semisecchi pelati in olio - XN1X

30 g Tonno Affumicato (trancio) - 1Z9

q.b. Semi di sesamo - R00

Ingredienti

q.b. Buccia di limone

q.b. Misticanza

50 g Stracciatella

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Scaldare la puccia in forno ventilato a 220° per 3 minuti circa. Una volta pronta tagliarla a metà e aggiungere in sequenza la stracciatella, la misticanza, i pomodori semisecchi mini red, il tonno affumicato a fette, i semi di sesamo tostati e la buccia di limone grattugiata. Servire subito.

© 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)