

PUCCIA CON TONNO AFFUMICATO, STRACCIATELLA E POMODORI



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 semiseccchi mini red, il tonno affumicato a fette, i semi di sesamo tostati e la buccia di limone grattugiata. Servire subito.

Ingredienti Menù

1 Puccia salentina - 7012
25 g Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semiseccchi 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