

PUCCIA MAZZANCOLLE E PESTO AGLI AGRUMI



Ingredienti Menù

1 Puccia salentina - 7012
10 g Pesto di agrumi - BO7
30 g Èmazzancolle - MJ1
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. valeriana

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 1 Puccia Salentina.

Scaldare la Puccia Salentina in forno a 220°C. Tagliarla a metà e farcirla con valeriana, Èmazzancolle e il Pesto di agrumi diluito con un goccio d'olio.