

PUCCIA RIPIENA



Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Per 1 Puccia:

Spalmare la crema di formaggio sulla base dei panini. Disporre la carne macinata condita con sale, pepe e Parmigiano sulla base del pane schiacciata di uno spessore sottile in modo da agevolare la cottura, che dovrà essere veloce. Adagiare la fetta di insalata, il prosciutto cotto, le fette di formaggio provola affumicata leggermente ripiegate, la cipolla caramellata e richiudere i panini.

Legarli con lo spago decorando con foglie di alloro o rametti di rosmarino

Consigli del macellaio: Cuocere in forno preriscaldato a 180°C x 20/25 minuti

Ingredienti Menù

15 g Ècremaiformaggi - EFQX

30 g Cipolla Caramellata all'aceto balsamico di Modena I.G.P. - ZUH

N° 1 Puccia salentina - 7012

q.b. Rosmarino Liofilizzato - 1258

Ingredienti

60 g macinato di manzo condito con sale/pepe/Parmigiano grattugiato

1 fetta Insalata Gentile

50 g Prosciutto cotto a fette

2 fette Provola affumicata

Spago per arrosti