

PUCCIA SALENTINA CON MAREMIX FRITTO, PATATE E RUOTINE DI POMODORO



Chef: Tommaso Ruggieri

Procedimento

Tostare la puccia salentina, tagliata a metà, in forno ventilato. A parte infarinare èmaremix con la semola e successivamente friggerlo in olio. Scolare le patate, tagliarle a fette sottili e friggere anch'esse in olio, ma senza passarle nella farina. Farcire la puccia mettendo prima le ruotine di pomodoro, poi il maremix, le patate ed infine nuovamente le ruotine. Aggiungere un filo d'olio extravergine di oliva, sale e pepe. Servire ben caldo.

Ingredienti Menù

1 Puccia salentina - 7012
100 g Patate pronte al naturale - Z62
50 g Ruotine di pomodoro semisecche - ZJ1X
90 g Èmaremix - MZ1
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Olio per friggere
q.b. Sale
q.b. Pepe
q.b. Semola rimacinata