

PUCCIA RIPIENA



Ingrédients 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

Ingrédients

60 g macinato di manzo condito con sale/pepe/Parmigiano grattugiato
1 fetta Insalata Gentile
50 g Prosciutto cotto a fette
2 fette Provolone affumicata
Spago per arrosti

Chef: Gianluca Galliera

Préparation

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