

## PUCCIA SALENTINA CON MAREMIX FRITTO, PATATE E RUOTINE DI POMODORO



**Chef:** Tommaso Ruggieri

### Préparation

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.

### Ingrédients 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

### Ingrédients

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