

BRUSCHETTA PULLED PORK



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Tostare il Pane con Olio extravergine di oliva. Lasciare raffreddare. Stendere la Passata di pomodoro e aggiungere il Formaggio Bruschetta...Mia. Rimettere in forno per 2-3 minuti. Aggiungere il Pulled Pork già scaldato, i pomodorini freschi e ultimare con l'erba cipollina.

Menù-Zutaten

n.B. Formaggio Bruschetta...Mia (Käse für „Bruschetta...Mia“) - 7020

n.B. Pane Bruschetta...Mia (Brot „Bruschetta...Mia“) - 7010

n.B. Passata di pomodoro (Passierte Tomaten) - U21

n.B. Pulled Pork - SB2

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Zutaten

n.B. frische Kirschtomaten

n.B. Schnittlauch