

## PIZZA PULLED PORK E CIPOLLA CARAMELLATA



Chef: Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Stendere il disco di pasta, distribuire la Polpavera, la mozzarella, il Pulled Pork dopo averlo sfilacciato seguendo le istruzioni sulle confezione. Inforiare e a cottura ultimata togliere dal forno, aggiungere la Cipolla caramellata e i pomodori Dorati. Ultimare decorando con un ciuffo di rosmarino. Servire fumante.

### Verarbeitung ohne Gluten

Questa preparazione può diventare "senza glutine" utilizzando la Pizza Gluten Free Menù, cod. 7031

### Menù-Zutaten

100 g. Pulled pork - SB2  
15 g. Dorati - TN1  
30 g. Cipolla Caramellata all'aceto balsamico di Modena I.G.P. - ZU2  
80 g. Polpavera fine - UV3

### Zutaten

70 g. Mozzarella  
q.b. Rosmarino  
n° 1 Base per Pizza