

## PIZZA SHAKSHUKA, PULLED PORK UND KARAMELLISIERTE ZWIEBELN



### Menù-Zutaten

n.B. Cipolla Caramellata all'aceto balsamico di Modena I.G.P.  
(Mit Balsamico-Essig aus Modena g.g.A. karamellisierte  
Zwiebeln) - ZU2  
n.B. Pulled Pork - SB2  
n.B. Salsa Shakshuka (Shakshuka-Sauce) - K03

### Zutaten

n.B. Mozzarella  
n.B. frischer Rucola

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

### Zubereitung

Die Teigplatte auflegen, mit Shakshuka-Sauce bestreichen, den Mozzarella darauf verteilen und im Ofen backen. Die gebackene Pizza mit dem zuvor gratinierten Pulled Pork und den karamellisierten Zwiebeln belegen. Zuletzt mit frischer Rucola garnieren und servieren.

### Verarbeitung ohne Gluten

Per pizze "Senza Glutine" è necessario sostituire l'impasto con il prodotto Menù "Base Pizza Senza Glutine" Menù (cod. 7031)