SALTIMBOCCA MIT PULLED PORK, ROTKOHL, PAPRIKASCHOTEN-ORANGEN-SAUCE

Menù-Zutaten

1 Saltimbocca (Lavastein-Brot) - 7011

20 g Salsa peperoni e arancia (Paprikaschoten orangen-sauce) - XW0X

80 g Cavolo viola pronto (Rotkohl, gebrauchsfertig) - Z8P

80 g Pulled Pork - SB2

Zutaten

n.B. Kopfsalat

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Das Lavastein-Brot etwa 3 Minuten lang bei 200 °C im Ofen erhitzen. Das Brot halbieren, mit Salat, im Ofen gratiniertem Pulled Pork und gebrauchsfertigem Rotkohl belegen. Zuletzt Paprikaschoten-Orangen-Sauce hinzufügen.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)