

PULLED PORK BURGER



Chef: Leonardo Pellacani

Method

Scaldare il pulled pork in forno. Farcire il panino con l'insalata, il pulled pork, la salsa shakshuka, la cipolla caramellata ed infine la salsa barbecue. Servire caldo.

Gluten Free Method

Menù Ingredients

30 g. Cipolla Caramellata all'aceto balsamico di Modena I.G.P.

- ZU2

80 g. Pulled pork - SB2

q.b. Salsa Shakshuka - K03

Ingredients

1 Pane per hamburger

q.b. Insalata iceberg