

## APERITIVOS CON MELOSO DE PULLED PORK Y 'NDUJA CALABRESA



### Ingredientes Menù

2 Amusette (Cuchara de hojaldre) - 7082  
2 Miny trandy quadrato (Minitartaletas cuadradas) - 7081  
20 g Salsa di 'Nduja Calabrese (Salsa de 'Nduja Calabresa) - X60X  
40 g Pulled pork - SB2  
al gusto Flower mix multicolor (Mezcla de flores multicolore) - 1716

### Ingredientes

al gusto Hierbas aromáticas frescas

Chef: Giovanni Pace

### Preparación

Trituramos el Pulled pork hasta obtener una mousse, agregando un poco de su líquido si es necesario. Ponemos la mezcla en una manga pastelera y rellenamos las tartaletas Mini trendy y las cucharas Amusette. Añadimos la Salsa de 'nduja calabresa y decoramos con el surtido multicolor de pétalos y las hierbas aromáticas frescas.