

PIZZA DE PULLED PORK Y CEBOLLA CARMELIZADA



Ingredientes Menù

al gusto Cipolla Caramellata all'aceto balsamico di Modena
I.G.P. (Cebolla caramelizada con vinagre balsámico de Módena
I.G.P.) - ZU2
al gusto Dorati - TN1
al gusto Polpavera fine (Pulpa fina) - UV3
al gusto Pulled pork - SB2

Ingredientes

al gusto queso mozzarella
al gusto Romero

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Estirar el disco de masa, distribuir la Pulpa, la mozzarella, el Pulled Pork después de tenerlo deshilachado siguiendo las instrucciones del paquete. Colocar en el horno y cuando esté cocido, sacar del horno, agregar la cebolla caramelizada y los tomates Dorati. Termina decorando con una ramita de romero. Sirva bien caliente.

Procedimiento sin gluten

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