

PIZZA SHAKSHUKA, PULLED PORK Y CEBOLLA CARMELIZADA



Chef: Leonardo Pellacani

Sin gluten

Preparación

Extender el disco de masa, distribuir la shakshuka y la mozzarella y hornear. Al salir del horno añadir el Pulled pork ya gratinado y la cebolla caramelizada. Terminar la pizza con rúcula fresca y servir.

Procedimiento sin gluten

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

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 Pulled pork - SB2

al gusto Salsa shakshuka - K03

Ingredientes

al gusto Mozzarella fior di latte

al gusto Rúcula fresca