PULLED PORK CON FAGIOLI MEXICO E PATATE LESSE



Chef: Maurizio Ferrari

Ingredientes Menù

120 g Pulled pork - SB2

30 g Fondo bruno - BQ0K

80 g Patate pronte al naturale - Z62

q.b. Olio extravergine di oliva “Classico” - EK0X

q.b. Prezzemolo liofilizzato - 1273

Timo Liofilizzato - 1238

Ingredientes

q.b. Sale e Pepe

q.b. Carote a julienne

Preparación

Per 1 persona

Tagliare le Patate a cubetti e condirle con sale, pepe e Prezzemolo. Scaldarle per 1 minuto in microonde. In un contenitore unire il Pulled pork, il Fondo bruno e scaldare in microonde per 2 minuti. Scaldare i Fagioli Mexico per 45 secondi. Impiattare il Pulled pork accompagnato dai Fagioli e dalle Patate a cubetti prezzemolate. Ultimare con una julienne di carote, timo e un filo d’Olio extra vergine d’oliva.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)