SALTIMBOCCA CON PULLED TURKEY, SALSA BARBACOA, SALSA DE LOMBARDA Y MOZZARELLA AHUMADA

Ingredientes Menù

100 g Pulled Turkey - SQ2

20 g Salsa barbecue (Salsa barbacoa) - E60K

30 g Salsa di cavolo viola (Salsa de col lombarda) - XX0X

n° 1 Saltimbocca - 7011

Ingredientes

15 g Mezcla de hierbas silvestres

50 g Mozzarella ahumada

Chef: Diego Ponzoni

Preparación

Para 1 persona

Asar el Pulled Turkey en el horno unos 10-15 minutos a 230 °C hasta que esté bien dorado en la superficie. Desmenuzarlo y dejar que se enfríe un poco. Mientras tanto, calentar el Saltimbocca en el horno unos 2-3 minutos a 220 °C. Cuando esté bien caliente, condimentarlo con la mezcla de hierbas silvestres, el Pulled Turkey, la salsa barbacoa, la salsa de lombarda y la mozzarella ahumada cortada en rodajas finas, por este orden.

© 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)