

BRUSCHETTA PULLED PORK E SALSA DI PEPERONI E ARANCIA



Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Spennellare da una sola parte la fetta di Pane con l'Olio extravergine di oliva. Dorare il Pane nell'apposito forno per 2-3 minuti. Dopo la doratura togliere dal forno e lasciare raffreddare la fetta sull'apposita griglia. Prendere la fetta di Pane tostata e con l'apposito cucchiaino rasatore distribuirgli la Passata di pomodoro e rasarla, eliminando la Passata in eccesso. Farcire con il Formaggio Bruschetta...Mia e rimettere in forno per 2-3 minuti. Dopo aver sciolto il Formaggio, farcirla con il Pulled pork. Riscaldare in forno la bruschetta per un altro minuto. Ultimare con la Salsa di Peperoni e Arancia, la Grancrema di Pecorino e l'erba cipollina.

Ingrédients Menù

- 1 Pane Bruschetta...Mia - 7010
- q.b. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020
- q.b. Grancrema di Pecorino - KG1
- q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
- q.b. Passata di pomodoro - U21
- q.b. Pulled pork - SB2
- q.b. Salsa di peperoni e arancia - XW0X

Ingrédients

- q.b. Erba cipollina