

PIZZA PULLED PORK E CIPOLLA CAMELLATA



Ingrédients Menù

- 100 g. Pulled pork - SB2
- 15 g. Dorati - TN1
- 30 g. Cipolla Caramellata all'aceto balsamico di Modena I.G.P. - ZU2
- 80 g. Polpavera fine - UV3

Ingrédients

- 70 g. Mozzarella
- q.b. Rosmarino
- n° 1 Base per Pizza

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Stendere il disco di pasta, distribuire la Polpavera, la mozzarella, il Pulled Pork dopo averlo sfilacciato seguendo le istruzioni sulle confezioni. Infornare e a cottura ultimata togliere dal forno, aggiungere la Cipolla caramellata e i pomodori Dorati. Ultimare decorando con un ciuffo di rosmarino. Servire fumante.

Préparation sans gluten

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