

## SALTIMBOCCA AVEC PULLED TURKEY, SAUCE BARBECUE, SAUCE DE CHOU ROUGE ET MOZZARELLA FUMÉE



### Ingrédients Menù

100 g Pulled Turkey - SQ2  
20 g Salsa barbecue (Sauce barbecue) - E60K  
30 g Salsa di cavolo viola (Sauce de chou rouge) - XX0X  
n° 1 Saltimbocca - 7011

### Ingrédients

50 g Mozzarella fumée  
15 g Mesclun

Chef: Diego Ponzoni

### Préparation

Pour 1 personne

Faire cuire le Pulled Turkey au four à 230°C pendant 10-15 minutes jusqu'à ce qu'il soit bien doré en surface. L'effilocher et le laisser tiédir. Pendant ce temps, faire chauffer le Saltimbocca au four à 220°C pendant 2-3 minutes. Lorsqu'il est bien chaud, le garnir, en séquence, avec le mesclun, le Pulled Turkey, la sauce barbecue, la sauce de chou rouge et la mozzarella fumée découpée en tranches fines.