

APPETIZERS CON MORBIDOSO DI PULLED PORK E 'NDUJA CALABRESE



Chef: Giovanni Pace

Procedimento

Frullare il Pulled pork a mousse aggiungendo all'occorrenza un po' del suo liquido. Mettere il composto in un sac à poche e farcire Mini trendy e Amusette. Aggiungere la Salsa di 'Nduja Calabrese e guarnire con Flower Mix Multicolor ed erbe aromatiche fresche.

Procedimento senza glutine

Ingredienti Menù

2 Amusette - 7082
2 Miny trendy quadrato - 7081
20 g Salsa di 'Nduja Calabrese - X60X
40 g Pulled pork - SB2
q.b. Flower Mix Multicolor - 1716

Ingredienti

q.b. Erbe aromatiche fresche