

## 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