

BRUSCHETTA PULLED PORK



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Tostare il Pane con Olio extravergine di oliva. Lasciare raffreddare. Stendere la Passata di pomodoro e aggiungere il Formaggio Bruschetta...Mia. Rimettere in forno per 2-3 minuti. Aggiungere il Pulled Pork già scaldato, i pomodorini freschi e ultimare con l'erba cipollina.

Ingredienti Menù

- q.b. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020
- q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
- q.b. Pane Bruschetta...Mia - 7010
- q.b. Passata di pomodoro - U21
- q.b. Pulled pork - SB2

Ingredienti

- q.b. Pomodorini
- q.b. Erba cipollina