BRUSCHETTA PULLED PORK E SALSA DI PEPERONI E ARANCIA



Ingredienti Menù

1 Pane Bruschetta...Mia - 7010
q.b. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020
q.b. Grancrema di Pecorino - KG1
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Passata di pomodoro - U21
q.b. Pulled pork - SB2
q.b. Salsa di peperoni e arancia - XW0X

Ingredienti

q.b. Erba cipollina

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Spennellare da una sola parte la fetta di Pane con l'Olio extravergine di oliva. Dorare il Pane nell'apposito forno per 2-3 minuti. Dopo la doratura togliere dal forno e lasciare raffreddare la fetta sull'apposita griglia. Prendere la fetta di Pane tostata e con l'apposito cucchiaio rasatore distribuirgli la Passata di pomodoro e rasarla, eliminando la Passata in eccesso. Farcire con il Formaggio Bruschetta...Mia e rimettere in forno per 2-3 minuti. Dopo aver sciolto il Formaggio, farcirla con il Pulled pork. Riscaldare in forno la bruschetta per un altro minuto. Ultimare con la Salsa di Peperoni e Arancia, la Grancrema di Pecorino e l'erba cipollina.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)