

PIZZA PULLED PORK E CIPOLLA CAMELLATA



Ingredienti Menù

100 g. Pulled pork - SB2
15 g. Dorati - TN1
30 g. Cipolla Caramellata all'aceto balsamico di Modena I.G.P. - ZU2
80 g. Polpavera fine - UV3

Ingredienti

70 g. Mozzarella
q.b. Rosmarino
n° 1 Base per Pizza

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere il disco di pasta, distribuire la Polpavera, la mozzarella, il Pulled Pork dopo averlo sfilacciato seguendo le istruzioni sulle confezioni. Infornare e a cottura ultimata togliere dal forno, aggiungere la Cipolla caramellata e i pomodori Dorati. Ultimare decorando con un ciuffo di rosmarino. Servire fumante.

Procedimento senza glutine

Questa preparazione può diventare "senza glutine" utilizzando la Pizza Gluten Free Menù, cod. 7031