

PIZZA PULLED PORK E CIPOLLA CARAMELLATA



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere il disco di pasta, distribuire la Polpavera, la mozzarella, il Pulled Pork dopo averlo sfilacciato seguendo le istruzioni sulle confezione. In fornare 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

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