

PIZZA SHAKSHUKA, PULLED PORK E CIPOLLA CAMELLATA



Ingredienti Menù

- 30 g. Cipolla Caramellata all'aceto balsamico di Modena I.G.P. - ZU2
- 80 g. Salsa Shakshuka - K03
- 90 g. Pulled pork - SB2

Ingredienti

- n° 1 Base per pizza
- 80 g. Mozzarella fior di latte
- q.b. Rucola fresca

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Stendere il disco di pasta, distribuirvi sopra la Shakshuka, la mozzarella e infornare. In uscita aggiungere il Pulled pork precedentemente gratinato e la Cipolla caramellata. Ultimare la pizza con rucola fresca e servire.

Procedimento senza glutine

Per pizze "Senza Glutine" è necessario sostituire l'impasto con il prodotto Menù "Base Pizza Senza Glutine" Menù (cod. 7031)