

## PULLED PORK CON PATATE ARROSTO



### Ingredienti Menù

1000 Pulled pork - SB2  
720 g Patate pronte al naturale - Z62  
q.b. Profumoro - P81X

### Ingredienti

q.b. valeriana

Chef: Leonardo Pellacani

### Procedimento

Per 6 persone.

Aprire la busta di pulled-pork e mettere in una teglia. Rosolare in forno a 220° per 10 minuti circa. Tagliare le patate a spicchi, aggiungergli un filo d'olio e rosolarle in forno a 220° per 10 minuti circa. Comporre il piatto aggiungendo la valeriana il pulled pork e le patate.