

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 metterlo 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.