

## SALTIMBOCCA CON PULLED PORK, CAVOLO VIOLA E SALSA DI PEPERONI E ARANCIA



### Ingredienti Menù

- 1 Saltimbocca - 7011
- 20 g Salsa di peperoni e arancia - XWOX
- 80 g Cavolo viola pronto - Z8P
- 80 g Pulled pork - SB2

### Ingredienti

- q.b. Lattuga

Chef: Leonardo Pellacani

### Procedimento

Scaldare il saltimbocca in forno a 200° per 3 minuti circa. Tagliarlo a metà e farcirlo con lattuga, pulled pork gratinato in forno e cavolo viola pronto. Ultimare aggiungendo la salsa di peperoni e arancia.