

SALTIMBOCCA CON PULLED PORK, CAVOLO VIOLA E SALSA DI PEPPERONI E ARANCIA



Ingredienti Menù

1 Saltimbocca - 7011
20 g Salsa di peperoni e arancia - XW0X
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.