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



Chef: Leonardo Pellacani

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

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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)