

SALTIMBOCCA CON PULLED TURKEY, BBQ, SALSA CAVOLO VIOLA E MOZZARELLA AFFUMICATA



Ingredienti Menù

100 g Pulled Turkey - SQ2
20 g Salsa barbecue - E60K
30 g Salsa di cavolo viola - XX0X
n° 1 Saltimbocca - 7011

Ingredienti

50 g mozzarella affumicata
15 g misticanza

Chef: Diego Ponzoni

Procedimento

Per 1 persona

Cuocere il pulled turkey in forno a 230°C per 10-15 minuti finché non risulterà ben dorato in superficie. Sfilacciarlo e lasciarlo intiepidire. Nel frattempo scaldare il saltimbocca in forno per 2-3 minuti a 220°C. Una volta ben caldo farcirlo in sequenza con la misticanza, il pulled turkey, la salsa barbecue, la salsa cavolo viola e la mozzarella affumicata tagliata a fette sottili.