# 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.

**© 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)