

PULLED PORK ON THE WAY



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 4 panini per sandwich
- 400g Pulled Pork
- 120g squacquerone
- 160g Carciofi a Lamelle in Olio di Girasole
- q.b. Smoked Honey BBQ Sauce
- q.b. Fiocchi di Pomodoro
- q.b. Crema di Aceto Classica con "Aceto Balsamico di Modena Igp"
- q.b. insalata

PROCEDIMENTO

- Tostare il pane in piastra e farcire con una base di squacquerone, il pulled pork ben caldo, i carciofi e l'insalata.
- Salsare a piacere con la salsa affumicata e guarnire con la crema di aceto classica e il fiocco di pomodoro.

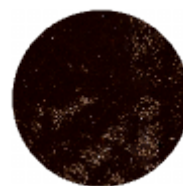
PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Pulled Pork



Carciofi a Lamelle in Olio di Girasole



Smoked Honey BBQ Sauce



Fiocchi di Pomodoro



Crema di Aceto Classica con "Aceto Balsamico di Modena Igp"