PIZZA CON PULLED PORK, CAVOLO CAPPUCCIO, PEPERONI E CIPOLLA CROCCANTE



INGREDIENTI PER 1 PIZZA

- 80g mozzarella fior di latte
- 50g cavolo cappuccio viola
- 70g Pulled Pork
- 30g Peperoni a Filetti
- q.b. Cipolle Arrostite - Tritate
- q.b. Smoked Honey BBQ Sauce

PROCEDIMENTO

- Farcire il disco della pizza con il cavolo cappuccio viola tagliato finissimo, la mozzarella, il pulled pork a mucchietti, i peperoni e cuocere al forno.
- Terminata la cottura guarnire con la cipolla arrostita e se volete dare un tocco affumicato con gocce di salsa smoked honey.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Pulled Pork



Peperoni a Filetti



Cipolle Arrostite - Tritate



Smoked Honey BBQ Sauce