

PULLED PORK

“maiale sfilacciato”

Il Pulled Pork, tradotto letteralmente “maiale sfilacciato” è un piatto ottenuto dalla speziatura di un taglio di carne ideale per cotture prolungate, nello specifico un insieme di muscoli della spalla del suino.

La miscela di spezie, contenente anche paprika e miele, dà al prodotto finale un sapore delicato. La cottura è eseguita sottovuoto a bassa temperatura a 70°C circa per tempi non inferiori a 18 ore.



ISTRUZIONI PER L'USO

Scaldare la busta a bagnomaria per 10 minuti

Aprire la busta di alluminio e versare il contenuto in una teglia (oppure separare la salsa in un pentolino a parte)



Arrostire in forno a 200°C per 20 minuti.



Sfilacciare



**Insaporire il prodotto con salse a piacimento
(oppure con la salsa contenuta nella busta)**

RICETTA x 4 persone
1 confezione di Pulled Pork

Quattro tigelle

1 cipolla di tropea

1 peperone quadrato giallo/rosso a piacimento

1 cucchiaino di zucchero

Tagliare la cipolla a fette sottili e metterla in un pentolino a stufare con acqua, olio e un cucchiaino di zucchero. Lasciare cuocere a fuoco lento per 15 minuti. Tagliare a strisce lunghe il peperone e saltarlo in padella con un filo d'olio e abbrustolire per 10 minuti.

Aprire la confezione di pulled pork, sfilacciarlo. Dopo di che saltarlo in padella rovente per 5 minuti, aggiungere il succo contenuto nella busta e proseguire per altri 5 minuti fino a consumare parte del succo.

Scaldare le tigelle, tagliarle a metà e farcirle con pulled pork, cipolla caramellata e peperoni. Potrete aggiungere delle salse a piacimento. La salsa BBQ è ideale, ma senza esagerare.

