

# Pulled Pork

## Carne di maiale sfilacciata

Il pulled pork è uno degli **street-food** più diffusi e apprezzati: si tratta di carne di maiale sfilacciata, resa morbidissima dalla particolare **cottura a fuoco lento** e bassa temperatura. Il calore sprigionato nel tempo necessario alla realizzazione di questo particolare tipo di carne rende le fibre molto friabili, tanto che, una volta scaldato a dovere, basta sfilacciarlo con le mani per avere degli abbondanti pezzi di carne succosi e teneri con cui farcire ricchi hamburger.



#### Prodotti correlati:

- Pulled pork Svevi (art. 2942)
- Panino rosetta 90 g (art. 40901) / panino tondo pretagliato 70 g (art. 7001)
- Salsa BBQ (art. 300401) / curryketchup (art.9607)
- Formaggio cheddar red agricolo inglese (art. 241)

#### **Pulled pork hamburger**

Scaldare in forno o su piastra abbondante carne pulled pork (100-150 g); guarnire il panino a piacere con salsa barbeque o curry kerchup, 1 fetta di formaggio cheddar, insalata e pomodoro fresco, cipolle caramellate.

#### **Varianti:**

Un'altra versione molto popolare del pulled pork hamburger prevedere un uovo cotto al tegame adagiato sopra la carne, verdure di guarnitura e salsa Tabasco.

Il pulled pork si presta anche ad essere gustato come piatto unico servito abbondante in piatto con contorno di verdure grigliate o patatine e abbondante salsa piccante o BBQ.