FLEISCHPIZZA MIT ARTISCHOCKEN, KIRSCHTOMATEN UND GEKOCHTEM SCHINKEN



Menù-Zutaten

130 g Spaccatelli di carciofo “Freschezza” all’olio di semi di girasole - HA1
130 g Spaccatelli di carciofo „freschezza“ all’olio di semi di girasole (Geviertelte frische Artischocken in Sonnenblumenöl) - HA3
50 g Dorati - TN1
70 g Formaggio Bruschetta...Mia (Käse für „Bruschetta...Mia“) - 7020
Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0

Zutaten

Oregano
60 g gekochter Schinken
500 g gemischtes Hackfleisch
Kuchenform mit 27 cm Durchmesser

Chef: Gianluca Galliera

Glutenfrei

Zubereitung

1. Das Fleisch durch den Fleischwolf drehen.
2. Das Fleisch in einer ca. 7 bis 8 mm dicken Schicht gleichmäßig in der Kuchenform verteilen.
3. Mit dem Kräutersalz würzen.
4. Mit dem Käse Bruschetta...Mia belegen.
5. Mit Oregano würzen.
6. Anschließend mit den Artischocken und den Kirschtomaten “Dorati” belegen.
7. Den gekochten Schinken obendrauf legen.

Hinweis: Statt des geräucherten Provola-Käses in Würfeln „Bruschetta...Mia“ kann der normale Käse „Bruschetta...Mia“ verwendet werden.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)