

FLEISCHPIZZA MIT PILZEN, SPECK UND PECORINOKÄSE



Menù-Zutaten

30 g Grancrema di Pecorino (Grancrema mit Pecorino) - KG1
60 g Fantasia di funghi - FK2
60 g Formaggio Bruschetta...Mia (Käse für „Bruschetta...Mia“)
- 7020
q.b. Sale alle erbe - PG0

Zutaten

20 g Speck
N.B. Oregano
250 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 bestreuen.
6. Mit den Pilzen „Fantasia“ und einem Hauch Grancrema mit Pecorinokäse „in asettico“ belegen.
7. Am Schluss den Speck obendrauf legen.