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.

© 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)