FLEISCHPIZZA MIT “SOLEGGIATI” UND DREIERLEI PIKANTEN OLIVEN



Menù-Zutaten

150 gr Formaggio Bruschetta...Mia (Käse für „Bruschetta...Mia“) - 7020

25 g Fiokki - PC5

50 gr Tris di olive piccantine (Dreierlei Oliven, pikant) - UO1

80 gr Soleggiati - TX1

N.B. Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0

Zutaten

500 gr gemischtes Hackfleisch

N.B. Oregano

Kuchenform mit 27 cm Durchmesser

Chef: Gianluca Galliera

Glutenfrei

Zubereitung

1. Das Fleisch durch den Fleischwolf drehen.
2. Das Fleisch gleichmäßg in einer 7 bis 8 mm dicken Schicht in der Kuchenform verteilen.
3. Mit Kräutersalz würzen.
4. Den Käse Bruschetta...Mia darauf verteilen.
5. Mit Oregano würzen.
6. Mit den “Soleggiati” und den Oliven belegen.

© 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)