FLEISCHPIZZA MIT SPARGLEN UND SCAMORZA

Menù-Zutaten

20 g Fiokki - PC0

30 g Grancrema di Scamorza affumicata (Grancrema mit geräuchertem Scamorza) - E91

5 Punte di asparagi verdi lessate - U71

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

Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0

Zutaten

350 g gemischtes Hackfleisch

geräucherter Scamorza-Käse in Scheiben

Chef: Gianluca Galliera

Glutenfrei

Zubereitung

Das Hackfleisch mit dem Kräutersalz, den Kartoffelflocken und der Grancrema mit geräuchertem Scamorza vermengen. Eine Ofenform mit dem Fleisch auslegen und die Fleischpizza belegen. Mit dem Bruschetta...Mia-Käse bestreuen, den in Scheibchen geschnittenen Spargel auflegen und mit Scheiben des geräucherten Scamorza-Käses abschließen.

© 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)