PADORÉ-PFÄNNCHENPIZZA CUNEESE



Menù-Zutaten

1 - im Ofen bei 250 °C für 6 Minuten backen (in 6 Stücke schneiden) Pizza al padellino (Pfännchenpizza) - 7014

n.B. Grancrema di Taleggio DOP (Grancrema mit Taleggio g. U.) - EQ1X

n.B. Salsa di nocciole - KJ0X

Zutaten

120 g Burrata-Käse

6 Dünne Scheiben gekochter Schinken*

n.B. gehackte Haselnüsse

n.B. frisches Basilikum

Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Die Pfännchenpizza im vorgeheizten Ofen bei 250 °C 5–6 Minuten erhitzen, anschließend in 6 Stücke schneiden.

Etwa 120 g Burrata gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen, sodass eine cremige und zarte Basis entsteht.

Auf jedes Stück eine dünne Scheibe Prager Schinken legen.

Anschließend mit einem Schuss Menù Haselnusssauce verfeinern, die eine aromatische, leicht geröstete Note verleiht, sowie mit Menù Grancrema aus Taleggio, für ein umhüllendes Mundgefühl und eine intensive Würzigkeit.

Die Pizza mit gehackten Haselnüssen bestreuen, die für Knusprigkeit sorgen und das nussige Aroma verstärken.

Zum Schluss jedes Stück mit einem frischen Basilikumblatt garnieren, um eine grüne, duftende Note hinzuzufügen, die die Fülle der anderen Zutaten harmonisch ausgleicht.

Verarbeitung ohne Gluten

Durch den Austausch des Pizzabodens gegen eine Variante mit der Kennzeichnung „glutenfrei“ auf dem Etikett wird die Zubereitung glutenfrei.

*Durch den Austausch des Prager Kochschinkens gegen ein Produkt mit der Kennzeichnung „glutenfrei“ auf dem Etikett wird die Zubereitung glutenfrei.

© 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)