# PADORÉ-PFÄNNCHENPIZZA EMILIA



**Chef:** Gianluca Galliera

## Menù-Zutaten

1 - im Ofen bei 250 °C für 6 Minuten backen (in 6 Stücke schneiden) Pizza al padellino (Pfännchenpizza) - 7014
60 g (3 Scheiben, halbiert) Mortadella con cinghiale (Wildschwein-Mortadella) - 2K9
n.B. Granella di pistacchio (Gehackte grüne Pistazien) - 7084X
n.B. Salsa di pistacchio - XI0X7

## Zutaten

120 g Stracciatella oder Burrata-Käse

## Zubereitung

Die Menù Padellino-Pizza im vorgeheizten Ofen bei 250 °C etwa 6 Minuten backen, bis ein goldbrauner und duftender Boden entsteht. Nach dem Backen in 6 Stücke schneiden.
Die Stracciatella (oder Burrata) auf der Oberfläche verteilen und eine cremige Basis schaffen, die durch die Wärme der Pizza leicht schmilzt.
Auf jedes Stück die Menù Mortadella mit Wildschwein, zuvor halbiert, legen, um eine gleichmäßige Verteilung und einen ausgewogenen Geschmack bei jedem Bissen zu gewährleisten.
Mit der Menù Pistaziensauce, fein darüber geträufelt für zusätzliche Cremigkeit und einen Gourmet-Akzent, sowie mit einerPrise Menù Pistaziengranulat vollenden, das für Knusprigkeit sorgt und das nussige Aroma intensiviert.
Das Ergebnis ist eine Padellino-Pizza mit elegantem und vollmundigem Geschmack, bei der die Süße der Mortadella auf die Cremigkeit der Stracciatella und die feine Pistaziennote trifft – ein perfektes Gleichgewicht zwischen emilianischer Tradition und zeitgenössischer Kreativität.

## Verarbeitung ohne Gluten

Durch den Austausch des Pizzabodens gegen eine Variante 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)