PADORÉ-PFÄNNCHENPIZZA VEGETARISCHE CARBONARA



Chef: Gianluca Galliera

Menù-Zutaten

1 - im Ofen bei 250 °C für 6 Minuten backen (in 6 Stücke schneiden) Pizza al padellino (Pfännchenpizza) - 7014
n.B. Grancrema alla Carbonara („Grancrema“ alla Carbonara) - ST1X

Zutaten

120 g Stracciatella
n.B. frittierte Auberginen, Zucchini und Paprika

Zubereitung

Die Pizzabasis im vorgeheizten Ofen bei 250 °C 5–6 Minuten erhitzen und anschließend in 6 Stücke schneiden.
Die Stracciatella löffelweise gleichmäßig auf der gesamten Oberfläche verteilen: Ihre zarte Konsistenz unterstreicht die Cremigkeit der Sauce und macht die Pizza besonders verführerisch.
Die Menù Grancrema Carbonara gleichmäßig verstreichen, um eine cremige und aromatische Schicht zu schaffen.
Mit den frittierten Auberginen, Zucchini und Paprika vollenden und diese harmonisch auf jedem Stück anrichten, sodass ein ausgewogenes Farb- und Geschmacksspiel entsteht.
Mit geriebenem Parmigiano Reggiano bestreuen, um eine würzige Note und eine leichte Bräunung an der Oberfläche zu erzielen.
Zum Abschluss mit grob gemahlenem buntem Pfeffer Menù verfeinern, der dem Gericht Duft und Charakter verleiht.
Das Ergebnis ist eine Padellino-Pizza nach Carbonara-Art in vegetarischer Variante: cremig, geschmacksintensiv und veredelt durch knackiges, aromatisches Gemüse.

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)