

PFÄNNCHENPIZZA TRENTINA



Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Den Pizzaboden im auf 250 °C vorgeheizten Backofen 5-6 Minuten lang erhitzen und anschließend in 6 Stücke schneiden.
Die Stracciatella auf der Oberfläche verteilen, sodass eine weiche und cremige Basis entsteht, die sich mit den anderen Zutaten verbindet.

Die dünn geschnittene Carne Salada del Trentino Menù darauf legen.

Die in Scheiben geschnittenen, in Menù aseptisch sautierten Steinpilze hinzufügen und gleichmäßig verteilen, um ein ausgewogenes Geschmacksverhältnis zwischen Fleisch und Pilzen zu erzielen.

Mit frischem Rucola und Parmigiano Reggiano-Spänen garnieren, die für Frische und einen Hauch von Würze sorgen.

Zum Schluss mit etwas nativem Olivenöl extra Menù beträufeln, um die Aromen des Gerichts zu unterstreichen und alle Zutaten zu verbinden.

Verarbeitung ohne Gluten

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

Menù-Zutaten

1 Pizza al padellino (Pfännchenpizza) - 7014

100 g Carne salada del Trentino (Carne Salada aus dem Trentino) - 2Q9

90 g Porcini a fette trifolati in asettico (In Scheiben geschnittene und gedünstete, aseptisch abgefüllte Steinpilze) - GQ1

n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

120 g Stracciatella

n.B. Rucola-Salat

n.B. Parmigiano Reggiano Käse Spänen