

PIZZA AL PADELLINO CUNEESE



Chef: Gianluca Galliera

Glutenfrei

Zubereitung

Scaldare la base pizza in forno preriscaldato a 250°C per 5-6 minuti, quindi tagliarla in 6 spicchi.

Distribuire sulla superficie circa 120 g di burrata, stendendola in modo uniforme per creare una base cremosa e delicata.

Su ciascuno spicchio, adagiare una fetta sottile di prosciutto di Praga.

A questo punto, completare con una colata di Salsa di Nocciole Menù, che dona un tocco aromatico e leggermente tostato, e con Grancrema di Taleggio Menù, per un effetto avvolgente e ricco di sapidità.

Guarnire la pizza con una spolverata di granella di nocciole, che aggiunge croccantezza e intensifica il profumo del frutto secco.

Infine, decorare ogni spicchio con una foglia di basilico fresco, per regalare una nota verde e profumata che bilancia la ricchezza degli altri ingredienti.

Verarbeitung ohne Gluten

Sostituendo la base pizza con la dicitura "Senza Glutine" in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

Menù-Zutaten

1 - cotta in forno a 250°C per 6 minuti (tagliare in 6 spicchi)

Pizza al padellino - 7014

q.b. Grancrema di Taleggio DOP - EQ1X

q.b. Salsa di nocciole - KJOX

Zutaten

120 g Burrata

6 fette Prosciutto cotto di Praga* sottile

q.b. Granella di nocciole

q.b. Basilico fresco

*sostituendo il Prosciutto cotto di Praga con la dicitura "Senza Glutine" in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

© 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)