

PIZZA DI CARNE CON PROSCIUTTO E FUNGHI



Chef: Gianluca Galliera

Glutenfrei

Zubereitung

Per 4 Persone

1. Macinare la carne due volte al tritacarne ed impastarla con il Fiokki di patate ed il sale alle erbe. Lasciare riposare 10 minuti.
2. Stendere la carne in maniera omogenea nella tortiera.
3. Aggiungere il formaggio Bruschetta...Mia .
4. Farcire con i funghi prataiolo in asettico.
6. Aggiungere le fette di prosciutto cotto e qualche foglia di prezzemolo per decorare.

NB: In alternativa al Formaggio Bruschetta ...Mia si può utilizzare il Formaggio Provola Affumicata cubettata Bruschetta ...Mia.

Menù-Zutaten

150 g Formaggio Bruschetta...Mia - 7020

150 g Funghi prataioli trifolati - FE3

25 g Fiokki - PC5

q.b. Sale alle erbe - PGO

Zutaten

prezzemolo in foglie

1 teglia alluminio rotonda 27 cm diam.

60 g prosciutto cotto a fette sottili

300 g macinato misto (manzo e maiale) fine