PIZZA MIT „GRANCREMA“ MIT RAGUSANO-KÄSE G. U., CAPOCOLLO-SCHEIBEN VOM SCHWARZEN SCHWEIN UND BROKKOLI



Menù-Zutaten

30 g Grancrema di Ragusano DOP („Grancrema“ mit Ragusano-Käse g. U.) - EV1X

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

Zutaten

1 Kugel Pizzateig

100 g Mozzarella aus Kuhmilch („Fior di latte“)

100 g frischer Brokkoli

40 g Capocollo-Schinken

1 frische Knoblauchzehe

n.B. Chili

Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Die Teigkugel ausrollen, mit Mozzarella „Fior di latte“ bestreuen und mit dem zuvor in Salzwasser blanchierten und in einer Pfanne mit Öl, Knoblauch, Chili und Salz gebratenen Brokkoli belegen. Die Pizza im Ofen backen. Mit Scheiben vom Capocollo-Schinken belegen, mit „Grancrema“ mit Ragusano-Käse g. U. beträufeln und servieren.

© 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)