

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



**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-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