

## PIZZA AL PADELLINO CARBONARA VEGETARIANA



**Chef:** Gianluca Galliera

**Gluten Free**

### Method

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

Distribuire la stracciatella distribuendola a cucchiainate su tutta la superficie: la sua morbidezza esalterà la cremosità della salsa e renderà la pizza ancora più golosa.

Aggiungere la Grancrema alla Carbonara Menù, stendendola in modo uniforme per creare uno strato cremoso e saporito.

Completare con le melanzane, zucchini e peperoni fritti, disponendoli in modo armonioso su ogni spicchio per creare un mix di colori e sapori equilibrato.

Spolverare con Parmigiano Reggiano grattugiato per aggiungere una nota di sapidità e una leggera doratura in superficie.

Terminare con una macinata di pepe colorato grosso Menù, che donerà profumo e carattere al piatto.

Il risultato è una pizza al padellino ispirata alla carbonara, in versione vegetariana: cremosa, ricca di gusto e impreziosita da verdure croccanti e aromatiche.

### Gluten Free Method

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

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)

### Menù Ingredients

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

Pizza al padellino - 7014

q.b. Grancrema alla Carbonara - ST1X

q.b. Pepe colorato macinato grosso - 1261

### Ingredients

120 g Stracciatella

q.b. Melanzane fritte

q.b. Zucchini fritte

q.b. Peperoni fritti

q.b. Parmigiano Reggiano grattugiato