

PIZZA AL PADELLINO MANTOVANA



Chef: Gianluca Galliera

Method

Cuocere la Pizza al padellino Menù in forno preriscaldato a 250°C per circa 6 minuti, fino a ottenere una base dorata e fragrante. Una volta cotta, tagliarla in 6 spicchi.

Preparare la crema di zucca mescolando 150 g di Crema di Zucca Menù con 40 g di amaretti ridotti in polvere, fino a ottenere una consistenza liscia e vellutata. Inserire il composto in una sac à poche e distribuirlo su ciascuno spicchio.

Aggiungere i cubetti di zucca rosolati e qualche foglia di salvia, che conferiranno colore, profumo e aromaticità.

Completare con alcune fettine di speck (circa 3 fette totali, tagliate a metà) per un piacevole contrasto tra dolce e salato.

Terminare con una spolverata di granella di amaretti, per esaltare la nota dolce della zucca e aggiungere una leggera croccantezza.

Il risultato è una pizza al padellino dal gusto autunnale e raffinato, in cui la dolcezza della zucca e degli amaretti si fonde con la sapidità dello speck e il profumo della salvia, creando un equilibrio perfetto.

Gluten Free Method

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

*sostituendo gli amaretti con la dicitura "Senza Glutine" in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

Menù Ingredients

150 g Crema di zucca - ECOK

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

Pizza al padellino - 7014

Ingredients

3 fette (10 g l'una, tagliate a metà) Speck

q.b. Cubetti di zucca rosolati in padella

q.b. Foglie di salvia

q.b. Granella di amaretti*