

PIZZA AL PADELLINO TRENTINA



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 sulla superficie la stracciatella, creando una base morbida e cremosa che si fonderà con gli altri ingredienti.

Adagiare sopra la Carne Salada del Trentino Menù tagliata sottile.

Aggiungere i Porcini a fette trifolati in asettico Menù, distribuendoli in modo uniforme per un equilibrio di sapori tra carne e funghi.

Completare con rucola fresca e scaglie di Parmigiano Reggiano, che donano freschezza e un tocco di sapidità.

Irrorare infine con un filo di Olio extravergine di oliva Menù per valorizzare i profumi del piatto e unire tutti gli ingredienti.

Gluten Free Method

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

Menù Ingredients

100 g Carne salada del Trentino - 2Q9

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

Pizza al padellino - 7014

90 g Porcini a fette trifolati in asettico - GQ1

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredients

120 g Stracciatella

q.b. Parmigiano Reggiano a scaglie

q.b. Rucola fresca