PIZZA DI CARNE CON ASPARAGI E SCAMORZA



Menù Ingredients

150 g. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020

20 g. Fiokki - PC0

30 g. Grancrema di Scamorza affumicata - E91

5 Punte di asparagi verdi lessate - U71X

q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingredients

350 g. carne macinata mista

3 fette scamorza affumicata a fette

Chef: Gianluca Galliera

Gluten Free

Method

Impastare la carne macinata con il sale alle erbe, il fiokki e la grancrema di scamorza affumicata. Lasciare riposare 10 minuti. Stendere la carne in uno stampo da forno e confezionare la pizza di carne. Cospargerla di formaggio Bruschetta...Mia e disporre gli asparagi tagliati a rondelle completando con fette di scamorza affumicata.

Consigli del macellaio:
La pizza di carne può essere venduta sottovuoto per evitare l'ossidazione degli ingredienti; in questo modo si conserva per più giorni. Cuocere in forno a 180°C per 10 minuti

Gluten Free Method

© 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)