

PIZZA DI CARNE CON PROSCIUTTO E FUNGHI



Menù Ingredients

150 g Formaggio Bruschetta...Mia - 7020
150 g Funghi prataioli trifolati in asettico - FE3
25 g Fiocchi - PC5
q.b. Sale alle erbe - PGO

Ingredients

prezzemolo in foglie
1 teglia alluminio rotonda 27 cm diam.
60 g prosciutto cotto a fette sottili
300 g macinato misto (manzo e maiale) fine

Chef: Gianluca Galliera

Gluten Free

Method

Per 4 Persone

1. Macinare la carne due volte al tritacarne ed impastarla con il Fiocchi di patate ed il sale alle erbe. Lasciare riposare 10 minuti.
2. Stendere la carne in maniera omogenea nella tortiera.
3. Aggiungere il formaggio Bruschetta...Mia .
4. Farcire con i funghi prataiolo in asettico.
6. Aggiungere le fette di prosciutto cotto e qualche foglia di prezzemolo per decorare.

NB: In alternativa al Formaggio Bruschetta ...Mia si può utilizzare il Formaggio Provola Affumicata cubettata Bruschetta ...Mia.