

## PIZZA AL PADELLINO CARBONARA VEGETARIANA



**Chef:** Gianluca Galliera

### Preparación

Precalentar el horno a 250 °C y calentar la base de pizza durante 5–6 minutos, luego cortarla en 6 porciones.

Distribuir la stracciatella a cucharadas sobre toda la superficie: su suavidad realzará la cremosidad de la salsa y hará la pizza aún más irresistible.

Añadir la Grancrema a la Carbonara Menù, extendiéndola de manera uniforme para crear una capa cremosa y sabrosa.

Completar con berenjenas, calabacines y pimientos fritos, colocándolos de forma armoniosa sobre cada porción para lograr una combinación equilibrada de colores y sabores.

Espolvorear con Parmigiano Reggiano rallado para aportar una nota sabrosa y un ligero dorado en la superficie.

Terminar con una molienda de pimienta de colores gruesa Menù, que dará aroma y carácter al plato.

El resultado es una pizza al padellino inspirada en la carbonara, en versión vegetariana: cremosa, rica en sabor y realzada con verduras crujientes y aromáticas.

### Procedimiento sin gluten

Sustituyendo la base de pizza por una que lleve en la etiqueta la indicación “Sin Gluten”, la preparación se vuelve apta para celíacos.

### Ingredientes Menù

1 - Hornear a 250 °C durante 6 minutos (cortar en 6 porciones) Pizza al padellino - 7014

al gusto Grancrema alla Carbonara (Grancrema de salsa carbonara) - ST1X

al gusto Pepe colorato macinato grosso (Pimienta de colores molida gruesa) - 1261

### Ingredientes

120 g Queso stracciatella

al gusto Berenjenas fritas

al gusto Calabacines fritos

al gusto Pimientos fritos

al gusto Parmigiano Reggiano rallado