

PIZZA AL PADELLINO CEBOLLA ROJA



Chef: Gianluca Galliera

Preparación

Hornear la Pizza al padellino Menù en horno precalentado a 250 °C durante aproximadamente 6 minutos, hasta obtener una base dorada y crujiente. Una vez cocida, cortarla en 6 porciones.

Distribuir uniformemente la stracciatella sobre la superficie; su cremosidad equilibrará el sabor salado del pescado y la intensidad de la cebolla.

Añadir la Cebolla roja al agridulce Menù para aportar a la pizza un toque aromático y una agradable nota dulce-ácida.

Completar con el Lomo de Atún listado Dorita Menù, colocándolos de forma ordenada sobre cada porción, y con los Filetes de Anchoa Extra del Cantábrico Menù, cortados por la mitad para un sabor intenso y equilibrado.

Adornar cada porción con medio Alcaparrones en vinagre Menù, que aporta frescura y carácter al conjunto.

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 (Pizza horneada en molde) - 7014
3 (1/2 por porción) Filetti di acciughe extra del Cantabrico in olio di oliva (Filetes de anchoa extra del Cantábrico en aceite) - WA0

3 (cortados por la mitad) Frutti del Capperò all'aceto (Alcaparrones en vinagre) - TRH

al gusto Cipolle in agrodolce - Cebolla roja al agridulce - ZNP
al gusto Filettone di Tonno Dorita all'olio di semi di girasole (Lomo de atún listado Dorita en aceite de girasol) - WE207

Ingredientes

120 g Queso stracciatella
al gusto Perejil