PIZZA AL PADELLINO CEBOLLA ROJA



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 Cappero 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

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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)