PIZZA AL PADELLINO CUNEESE



Ingredientes Menù

1 -Hornear a 250 °C durante 6 minutos (cortar en 6 porciones)
Pizza al padellino (Pizza horneada en molde) - 7014
q.b. Grancrema di Taleggio DOP (Grancrema de queso Taleggio DOP) - EQ1X
q.b. Salsa di nocciole - KJ0X

Ingredientes

120 g Queso burrata
6 lonchas Jamón cocido de Praga* en lonchas finas
al gusto Avellanas picadas
al gusto Albahaca fresca

Chef: Gianluca Galliera

Preparación

Precalentar el horno a 250 °C y calentar la base de Pizza al padellino durante 5–6 minutos, luego cortarla en 6 porciones.
Distribuir unos 120 g de burrata sobre la superficie, extendiéndola de manera uniforme para crear una base cremosa y delicada.
Colocar una loncha fina de jamón de Praga sobre cada porción.
A continuación, completar con un chorrito de Salsa de Avellanas Menù, que aporta un toque aromático y ligeramente tostado, y con Grancrema de queso de Taleggio DOP Menù, para un efecto envolvente y rico en sabor.
Adornar la pizza con una pizca de avellanas picadas, que añade un toque crujiente e intensifica su aroma.
Por último, decorar cada porción con una hoja de albahaca fresca, para aportar una nota verde y fragante que equilibra la riqueza de los demás ingredientes.

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.
*Sustituyendo el jamón cocido de Praga por uno 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)