

## PIZZA AL PADELLINO CUNESE



### Ingredientes Menù

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