

## PIZZA AL PADELLINO CUNEESE



**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.

### 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 - KJOX

### Ingredientes

120 g Queso burrata

6 lonchas Jamón cocido de Praga\* en lonchas finas

al gusto Avellanas picadas

al gusto Albahaca fresca