PIZZA AL PADELLINO EMILIA



Ingredientes Menù

1 - Hornear a 250 °C durante 6 minutos (cortar en 6 porciones) Pizza al padellino (Pizza horneada en molde) - 7014
60 g (3 lonchas cortadas por la mitad) Mortadella con cinghiale (Mortadela con jabalí) - 2K9
al gusto Granella di pistacchio (Pistachos verdes picados) - 7084X
al gusto Salsa di pistacchio - XI0X7

Ingredientes

120 g Queso stracciatella o burrata

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 la stracciatella (o la burrata) sobre la superficie, creando una base cremosa que se fundirá ligeramente con el calor de la pizza.
Colocar sobre cada porción las lonchas de Mortadella con jabalí Menù, previamente cortadas por la mitad para facilitar su disposición y garantizar un sabor equilibrado en cada bocado.
Completar con un hilo de Salsa de Pistacho Menù para aportar cremosidad y un toque gourmet, y espolvorear con Pistachos verdes picados Menù, que añade un toque crujiente e intensifica el aroma del fruto seco.
El resultado es una pizza al padellino de sabor elegante y rico, donde la dulzura de la mortadela se encuentra con la cremosidad de la stracciatella y la nota refinada del pistacho, en perfecto equilibrio entre tradición emiliana y creatividad contemporánea.

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)