

PIZZA AL PADELLINO TRENTINA



Chef: Gianluca Galliera

Preparación

Precalentar el horno a 250 °C y calentar la base de pizza durante 5–6 minutos, luego cortarla en 6 porciones.

Distribuir la stracciatella sobre la superficie, creando una base suave y cremosa que se integrará con los demás ingredientes.

Colocar encima la Carne Salada del Trentino Menù cortada en lonchas finas.

Añadir los Porcini en láminas salteados en aséptico Menù, distribuyéndolos de manera uniforme para lograr un equilibrio de sabores entre la carne y las setas.

Completar con rúcula fresca y lascas de Parmigiano Reggiano, que aportan frescura y un toque de sabor intenso.

Por último, rociar con un hilo de Aceite de oliva virgen extra Menù para realzar los aromas del plato y unir todos los 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.

Ingredientes Menù

100 g Carne salada del Trentino - 2Q9

1 - Hornear a 250 °C durante 6 minutos (cortar en 6 porciones) Pizza al padellino - 7014

90 g Porcini a fette trifolati in asettico (Boletus laminados y salteados en aséptico) - GQ1

al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra)
- EKC

Ingredientes

120 g Queso stracciatella

al gusto Rúcula fresca

al gusto Lascas de Parmigiano Reggiano