PIZZA AL PADELLINO TRENTINA



Ingredientes Menù

100 g Carne salada del Trentino - 2Q9
1 - Hornear a 250 °C durante 6 minutos (cortar en 6 porciones) Pizza al padellino (Pizza horneada en molde) - 7014
90 g Funghi 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

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.

© 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)