

PIZZA AL PADELLINO VESUVIO



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 straciatella sobre la superficie, creando una base cremosa que equilibrará la intensidad y el sabor salado de los demás ingredientes.

Añadir los Friarielli Menù, colocándolos de manera uniforme, para aportar al plato su característico sabor ligeramente amargo y auténticamente napolitano.

Completar con la Salsa de 'Nduja Calabresa Menù, distribuida en pequeños toques para añadir una nota picante y envolvente. Adornar cada porción con Filetes de Anchoa Extra del Cantábrico Menù cortados por la mitad y con Aceitunas Taggiasca sin hueso Menù, logrando un equilibrio perfecto entre mar y tierra.

Terminar con una pizca de crumble de Taralli Clásicos Menù, que aporta un toque crujiente y rústico.

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.