PIZZA AL PADELLINO VESUVIO



Ingredientes Menù

12 Olive taggiasche denocciolate (Aceitunas «Taggiasca» sin hueso) - XL1
1 - Hornear a 250 °C durante 6 minutos (cortar en 6 porciones) Pizza al padellino (Pizza horneada en molde) - 7014
3 (cortados por la mitad) Filetti di acciughe extra del Cantabrico in olio di oliva (Filetes de anchoa extra del Cantábrico en aceite) - WA0
al gusto Friarielli - BJ2
al gusto Salsa di ‘Nduja Calabrese (Salsa de 'Nduja Calabresa) - X60X
al gusto (crumble) Taralli classici («Taralli» clásicos) - 584M

Ingredientes

120 g Queso stracciatella

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 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.

© 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)