

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 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.

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