

PIZZA CON FONDUE DE GRANCREMA DE QUESO RAGUSANO DOP, LONCHAS DE «CAPOCOLLO» DE CERDO NEGRO Y BRÓCOLIS



Chef: Gianluca Galliera

Preparación

Extender la bola de masa, distribuir la mozzarella «fior di latte» y añadir el brócoli previamente escaldado en agua con sal y salteado en una sartén con aceite, ajo, guindilla y sal. Hornear la pizza. Servir añadiendo las lonchas de «capocollo». Por último, verter la Grancrema de queso Ragusano DOP formando hilos.

Ingredientes Menù

30 g Grancrema di Ragusano DOP (Grancrema de queso Ragusano DOP) - EV1X
al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra)
- EKC

Ingredientes

1 bola de masa para pizza
100 g mozzarella «fior di latte»
100 g brócoli fresco
40 g capocollo
al gusto Guindilla
al gusto Ajo fresco