PIZZA DE CARNE CON ALCACHOFAS, TOMATES CHERRY Y JAMÓN COCIDO



Ingredientes Menù

130 g Spaccatelli di carciofo “Freschezza” all’olio di semi di girasole - HA1
150 g Spaccatelli di carciofo «freschezza» all’olio di semi di girasole (Cuartos de alcachofa «freschezza» en aceite de girasol) - HA3
50 g Dorati - TN1
70 g Formaggio Bruschetta...Mia (Queso Bruschetta... Mía) - 7020
Sale alle erbe (Sal con hierbas) - PG0

Ingredientes

Orégano
60 g jamón cocido cortado en lonchas finas
500 g carne picada mixta
Molde de aluminio de 27 cm di diametro

Chef: Gianluca Galliera

Sin gluten

Preparación

Picar la carne. En un molde de aluminio apto para el horno extender la carne de manera homogenea con un espesor de unos 7 u 8 mm.
Espolvorear con la sal de hierbas. Añadir el queso “Bruschetta...Mia”. Empolvorear con orégano. Esparcir al gusto los cuartos de alchachofa “freschezza” en aceite de girasol y los tomates cherry semisecos “Dorati”. Finalizar añadiendo las lonchas de jamón cocido.

Consejos de cocción: 10 minutos en horno precalentado a 180°C.
Consejos del Carnicero: conservar la pizza de carne al vacio para evitar la oxidación.

© 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)