

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) - PGO

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 alcachofa "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 vacío para evitar la oxidación.