PIZZA DE CARNE CON JAMÓN Y CHAMPIÑONES



Ingredientes Menù

150 g Formaggio Bruschetta...Mia (Queso Bruschetta... Mía) - 7020
150 g Funghi prataioli trifolati (Champiñones salteados) - FE3
25 g Fiokki - PC5
q.b. Sale alle erbe (Sal con hierbas) - PG0

Ingredientes

hojas de perejil
1 bandeja de aluminio redonda para hornear (de 27 cm de diámetro)
60 g jamón cocido en lonchas
300 g carne picada finamente (carne de ternera y cerdo)

Chef: Gianluca Galliera

Sin gluten

Preparación

Para 4 personas

1. Con ayuda de una picadora, picar la carne dos veces , posteriormente mezclarla bien con el Fiokki condimentar con sal de hierbas. Dejar reposar durante 10 minutos.
2. Extender la carne uniformemente en la bandeja de aluminio redonda
3. Añadir queso Bruschetta... Mi.
4. Añadir los champiñones en aséptico.
5. Finalmente agregue el jamón cocido y algunas hojas de perejil para decorar.

NB: Como alternativa al queso Bruschetta ... Mia se puede utilizar el queso Provola ahumado en cubos Bruschetta ... Mi.

© 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)