

## PIZZA DE CARNE CON JAMÓN Y CHAMPIÑONES



### Ingredientes Menù

150 g Formaggio Bruschetta...Mia (Queso Bruschetta... Mía) - 7020  
150 g Funghi prataioli trifolati in asettico (Champiñones salteados en aséptico) - 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 Provolone ahumado en cubos Bruschetta ... Mi.