

## 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) - PGO

### 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 ... Mía se puede utilizar el queso Provola ahumado en cubos Bruschetta ... Mi.