PIZZA DE CARNE CON SETAS, SPECK Y PECORINO



Ingredientes Menù

30 g Grancrema di Pecorino (Grancrema de queso de Pecorino) - KG1

60 g Fantasia di funghi (Fantasía de setas) - FK2

60 g Formaggio Bruschetta...Mia (Queso Bruschetta... Mía) - 7020

Sale alle erbe (Sal con hierbas) - PG0

Ingredientes

Orégano

20 g speck

250 g carne picada mixta

Molde de aluminio de 15 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”. Espolvorear con orégano. Esparcir la Fantasia de setas y un hilo de Grancrema de Pecorino in aséptico. Finalizar con las láminas de speck.

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)