PIZZA DE CARNE CON “SOLEGGIATI” Y TRIS DE ACEITUNAS PICANTES



Ingredientes Menù

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

25 g Fiokki - PC5

50 g Tris di olive piccantine (Tris de aceitunas picantes) - UO1

80 g Soleggiati - TX1

Sale alle erbe (Sal con hierbas) - PG0

Ingredientes

Oregano

Molde de aluminio de 27 cm de diametro

500 g carne picada mixta

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 encima, el Trio de aceitunas picantes y los gajos de tomate semiseco “Soleggiati”.

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)