

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 diámetro
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 homogénea con un espesor de unos 7 u 8 mm. Espolvorear con la sal de hierbas. Añadir el queso “Bruschetta...Mía”.

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 vacío para evitar la oxidación.