PIZZA À LA POÊLE CARBONARA VEGÉTARIÉNNE



Ingrédients Menù

1 - Cuire au four à 250 °C pendant 6 minutes (couper en 6 parts) Pizza al padellino (Pizza à la poêle) - 7014
q.s. Grancrema alla Carbonara (Grancrema à la Carbonara) - ST1X
q.s. Pepe colorato macinato grosso (Poivre coloré moulu gros) - 1261

Ingrédients

120 g Fromage stracciatella
q.s. Aubergines frites
q.s. Courgettes frites
q.s. Poivrons frits
q.s. Parmigiano Reggiano râpé

Chef: Gianluca Galliera

Préparation

Préchauffer le four à 250 °C et chauffer la base de pizza pendant 5 à 6 minutes, puis la couper en 6 parts.
Répartir la stracciatella à la cuillère sur toute la surface : sa douceur rehaussera l'onctuosité de la sauce et rendra la pizza encore plus gourmande.
Ajouter la Grancrema à la Carbonara Menù, en l'étalant uniformément afin de créer une couche crémeuse et savoureuse.
Compléter avec des aubergines, des courgettes et des poivrons frits, en les disposant harmonieusement sur chaque part pour obtenir un mélange équilibré de couleurs et de saveurs.
Saupoudrer de Parmigiano Reggiano râpé afin d'apporter une note savoureuse et une légère coloration dorée en surface.
Terminer par un tour de moulin de poivre coloré concassé Menù, qui apportera arôme et caractère au plat.
Le résultat est une pizza au padellino inspirée de la carbonara, en version végétarienne : crémeuse, riche en goût et sublimée par des légumes croquants et aromatiques.

Préparation sans gluten

En remplaçant la base de pizza par une base portant la mention « Sans Gluten » sur l'étiquette, la préparation devient sans gluten.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)