PIZZA À LA POÊLE CUNEESE



Chef: Gianluca Galliera

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.b. Grancrema di Taleggio DOP (Grancrema de Taleggio DOP) - EQ1X
q.b. Salsa di nocciole - KJ0X

Ingrédients

120 g Fromage burrata
6 tranches Jambon cuit de Prague* en fines tranches
q.s. Éclats de noisettes
q.s. Basilic frais

Préparation

Préchauffer le four à 250 °C et chauffer la base de Pizza à la poêle pendant 5 à 6 minutes, puis la couper en 6 parts.
Répartir environ 120 g de burrata sur la surface, en l'étalant uniformément afin de créer une base crémeuse et délicate.
Déposer une fine tranche de jambon de Prague sur chaque part.
Compléter ensuite avec un filet de Sauce de Noisettes Menù, qui apporte une touche aromatique et légèrement toastée, ainsi qu'avec la Grancrema de Taleggio DOP Menù, pour un effet enveloppant et riche en saveur.
Garnir la pizza d'une pincée d'éclats de noisettes, qui ajoutent du croquant et intensifient l'arôme du fruit sec.
Enfin, décorer chaque part d'une feuille de basilic frais, afin d'apporter une note verte et parfumée qui équilibre la richesse des autres ingrédients.

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.
*En remplaçant le jambon cuit de Prague par un produit 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)