PIZZA À LA POÊLE EMILIA



Ingrédients Menù

1 - Hornear a 250 °C durante 6 minutos (cortar en 6 porciones) Pizza al padellino (Pizza à la poêle) - 7014
60 g (3 tranches coupées en deux) Mortadella con cinghiale (Mortadelle avec sanglier) - 2K9
q.s. Granella di pistacchio (Éclats de pistaches vertes) - 7084X
q.s. Salsa di pistacchio - XI0X7

Ingrédients

120 g Fromage stracciatella ou burrata

Chef: Gianluca Galliera

Préparation

Cuire la Pizza al padellino Menù dans un four préchauffé à 250 °C pendant environ 6 minutes, jusqu'à obtenir une base dorée et croustillante. Une fois cuite, la couper en 6 parts.
Répartir la stracciatella (ou la burrata) sur la surface, en créant une base crémeuse qui fondra légèrement avec la chaleur de la pizza.
Déposer sur chaque part les tranches de Mortadelle avec sanglier Menù, préalablement coupées en deux afin de faciliter la disposition et de garantir un goût équilibré à chaque bouchée.
Compléter avec un filet de Sauce à la Pistache Menù pour apporter de l'onctuosité et une touche gourmande, puis saupoudrer d'Éclats de pistaches vertes Menù, qui ajoutent du croquant et intensifient l'arôme du fruit sec.
Le résultat est une pizza au padellino au goût élégant et riche, où la douceur de la mortadelle rencontre l'onctuosité de la stracciatella et la note raffinée de la pistache, dans un parfait équilibre entre tradition émilienne et créativité contemporaine.

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)