

PIZZA À LA POÊLE LA ROSSA



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 uniformément la stracciatella sur la surface ; sa texture crémeuse équilibrera la saveur salée du poisson et l'intensité de l'oignon.

Ajouter l'Oignon aigre-doux Menù afin d'apporter à la pizza une touche aromatique et une agréable note sucrée-acidulée.

Compléter avec le Gros filet de Thon Dorita Menù, disposés harmonieusement sur chaque part, ainsi qu'avec les Filets d'Anchois Extra de la mer Cantabrique Menù, coupés en deux pour une saveur marquée et équilibrée.

Garnir chaque part d'un demi Câprons au vinaigre Menù, qui apporte fraîcheur et caractère à l'ensemble.

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.

Ingrédients Menù

1 - Cuire au four à 250 °C pendant 6 minutes (couper en 6 parts) Pizza al padellino (Pizza à la poêle) - 7014

3 (1/2 pour chaque part) Filetti di acciughe extra del Cantabrico in olio di oliva (Filets d'anchois extra de la mer Cantabrique) - WA0

3 (coupés en deux) Frutti del Capperi all'aceto (Câprons au vinaigre) - TRH

q.s. Cipolle in agrodolce - Oignon rouge à l'aigre-doux - ZNP

q.s. Filettone di Tonno Dorita all'olio di semi di girasole (Gros filet de thon Dorita à l'huile de tournesol) - WE207

Ingrédients

120 g Fromage stracciatella

q.s. Persil