PIZZA À LA POÊLE TRENTINA



Chef: Gianluca Galliera

Ingrédients Menù

100 g Carne salada del Trentino (Viande salée du Trentino) - 2Q9
1 - Cuire au four à 250 °C pendant 6 minutes (couper en 6 parts) Pizza al padellino (Pizza à la poêle) - 7014
90 g Porcini a fette trifolati in asettico (Cèpes en tranches sautés à l'ail et au persil) - GQ1
q.s. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC

Ingrédients

120 g Fromage stracciatella
q.s. Roquette fraîche
q.s. Copeaux de Parmigiano Reggiano

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 sur la surface, en créant une base douce et crémeuse qui se fondra avec les autres ingrédients.
Déposer dessus la Carne Salada del Trentino Menù coupée en fines tranches.
Ajouter les cèpes émincés sautés en conditionnement aseptique Menù, en les répartissant uniformément afin d'obtenir un équilibre de saveurs entre la viande et les champignons.
Compléter avec de la roquette fraîche et des copeaux de Parmigiano Reggiano, qui apportent fraîcheur et une touche de saveur.
Arroser enfin d'un filet d'huile d'olive extra vierge Menù pour sublimer les arômes du plat et harmoniser l'ensemble des 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.

© 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)