

PIZZA À LA VIANDE AVEC TOMATES SOLEGGIATI ET TRIO D'OLIVES RELEVÉES



Ingrédients Menù

150 gr Formaggio Bruschetta...Mia (Fromage Bruschetta... - 7020
25 g Fiokki - PC5
50 gr Tris di olive piccantine (Trio d'olives relevées) - UO1
80 gr Soleggiati - TX1
Q.B. Sale alle erbe (Sel aux herbes) - PG0

Ingrédients

Diamètre de la plaque 27 cm
Origan
500 g Hachis fin mélangé

Chef: Gianluca Galliera

Sans gluten

Préparation

1. Passer la viande deux fois au hachoir et la mélanger au Fiokki et au sel aux herbes. Laisser reposer pendant 10 minutes.
2. Répartir uniformément la viande dans le moule à cake sur une épaisseur de 7/8 mm.
3. Ajouter le fromage Bruschetta...Mia.
4. Saupoudrer d'origan.
5. Farcir avec le trio d'olives relevées et les tranches de tomates Soleggiati.

Conseil du boucher : cuire au four préchauffé à 180°C pendant 10 minutes. Emballer la pizza à la viande sous vide pour éviter l'oxydation.