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



Chef: Gianluca Galliera

Sans gluten

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

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.

© 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)