

## PIZZA AL PADELLINO CUNESE



### Ingrédients Menù

1 - cotta in forno a 250°C per 6 minuti (tagliare in 6 spicchi)  
 Pizza al padellino - 7014  
 q.b. Grancrema di Taleggio DOP - EQ1X  
 q.b. Salsa di nocciole - KJ0X

### Ingrédients

120 g Burrata  
 6 fette Prosciutto cotto di Praga\* sottile  
 q.b. Granella di nocciole  
 q.b. Basilico fresco

Chef: Gianluca Galliera

Sans gluten

### Préparation

Scaldare la base pizza in forno preriscaldato a 250°C per 5-6 minuti, quindi tagliarla in 6 spicchi.

Distribuire sulla superficie circa 120 g di burrata, stendendola in modo uniforme per creare una base cremosa e delicata.

Su ciascuno spicchio, adagiare una fetta sottile di prosciutto di Praga.

A questo punto, completare con una colata di Salsa di Nocciole Menù, che dona un tocco aromatico e leggermente tostato, e con Grancrema di Taleggio Menù, per un effetto avvolgente e ricco di sapidità.

Guarnire la pizza con una spolverata di granella di nocciole, che aggiunge croccantezza e intensifica il profumo del frutto secco.

Infine, decorare ogni spicchio con una foglia di basilico fresco, per regalare una nota verde e profumata che bilancia la ricchezza degli altri ingredienti.

### Préparation sans gluten

Sostituendo la base pizza con la dicitura "Senza Glutine" in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

\*sostituendo il Prosciutto cotto di Praga con la dicitura "Senza Glutine" in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.  
 © Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari