

## PIZZA AVEC FONDUE DE GRANCREMA DE RAGUSANO DOP, TRANCHES DE CAPOCOLLO DE PORC NOIR ET BROCOLIS



### Ingrédients Menù

30 g Grancrema di Ragusano DOP (Grancrema de Ragusano DOP) - EV1X  
q.s. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC

### Ingrédients

1 Boule de pâte à pizza  
100 g Mozzarella fior di latte  
100 g Brocolis frais  
40 g Capocollo de porc  
q.s. Piment  
1 gousse d'ail frais

**Chef:** Gianluca Galliera

### Préparation

Étaler la boule de pâte à pizza, saupoudrer de mozzarella fior di latte et ajouter les brocolis préalablement blanchis dans de l'eau salée et sautés à la poêle avec huile, ail, piment et sel. Faire cuire la pizza au four. Servir en ajoutant les tranches de capocollo. Garnir avec la Grancrema de Ragusano DOP