

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