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

© 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)