PIZZA AL PADELLINO CARBONARA VEGETARIANA



Ingredienti Menù

1 - cotta in forno a 250°C per 6 minuti (tagliare in 6 spicchi)
Pizza al padellino - 7014
q.b. Grancrema alla Carbonara - ST1X
q.b. Pepe colorato macinato grosso - 1261

Ingredienti

120 g Stracciatella
q.b. Melanzane fritte
q.b. Zucchine fritte
q.b. Peperoni fritti
q.b. Parmigiano Reggiano grattugiato

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Scaldare la base pizza in forno preriscaldato a 250°C per 5-6 minuti, quindi tagliarla in 6 spicchi.
Distribuire la stracciatella distribuendola a cucchiaiate su tutta la superficie: la sua morbidezza esalterà la cremosità della salsa e renderà la pizza ancora più golosa.
Aggiungere la Grancrema alla Carbonara Menù, stendendola in modo uniforme per creare uno strato cremoso e saporito.
Completare con le melanzane, zucchine e peperoni fritti, disponendoli in modo armonioso su ogni spicchio per creare un mix di colori e sapori equilibrato.
Spolverare con Parmigiano Reggiano grattugiato per aggiungere una nota di sapidità e una leggera doratura in superficie.
Terminare con una macinata di pepe colorato grosso Menù, che donerà profumo e carattere al piatto.
Il risultato è una pizza al padellino ispirata alla carbonara, in versione vegetariana: cremosa, ricca di gusto e impreziosita da verdure croccanti e aromatiche.

Procedimento senza glutine

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

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)