PIZZA AL PADELLINO CUNEESE



Ingredienti 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

Ingredienti

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

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

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.

Procedimento senza glutine

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
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)