PIZZA AL PADELLINO EMILIA



Ingredienti Menù

1 - cotta in forno a 250°C per 6 minuti (tagliare in 6 spicchi)
Pizza al padellino - 7014
60 g (3 fette tagliate a metà) Mortadella con cinghiale - 2K9
q.b. Granella di pistacchio - 7084X
q.b. Salsa di pistacchio - XI0X7

Ingredienti

120 g Stracciatella o burrata

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

Cuocere la Pizza al padellino Menù in forno preriscaldato a 250°C per circa 6 minuti, fino a ottenere una base dorata e fragrante. Una volta cotta, tagliarla in 6 spicchi.
Distribuire sulla superficie la stracciatella (oppure la burrata), creando una base cremosa che si scioglie leggermente con il calore della pizza.
Adagiare su ciascuno spicchio le fette di Mortadella con cinghiale Menù, precedentemente tagliate a metà per facilitare la disposizione e garantire un gusto equilibrato in ogni morso.
Completare con la Salsa di Pistacchio Menù, colata a filo per donare cremosità e un tocco gourmet, e una spolverata di Granella di pistacchio Menù, che aggiunge croccantezza e intensifica l'aroma del frutto secco.
Il risultato è una pizza al padellino dal gusto elegante e ricco, in cui la dolcezza della mortadella incontra la cremosità della stracciatella e la nota raffinata del pistacchio, in perfetto equilibrio tra tradizione emiliana e creatività contemporanea.

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)