PIZZA AL PADELLINO VESUVIO



Ingredienti Menù

12 Olive taggiasche denocciolate - XL1

1 - cotta in forno a 250°C per 6 minuti (tagliare in 6 spicchi) Pizza al padellino - 7014

3 (tagliati a metà) Filetti di acciughe extra del Cantabrico in olio di oliva - WA0

q.b. Friarielli - BJ2

q.b. Salsa di 'Nduja Calabrese - X60X

q.b. (crumble) Taralli classici - 584M

Ingredienti

120 g Stracciatella

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 croccante. Una volta cotta, tagliarla in 6 spicchi.

Distribuire sulla superficie la stracciatella, creando una base cremosa che andrà a bilanciare la sapidità e l'intensità degli altri ingredienti.

Aggiungere i Friarielli Menù, disposti in modo uniforme, per regalare al piatto il caratteristico gusto amarognolo e autenticamente partenopeo.

Completare con la Salsa di 'Nduja Calabrese Menù, stesa a piccoli tocchi per aggiungere una nota piccante e avvolgente.

Guarnire ogni spicchio con Filetti di Acciughe Extra del Cantabrico Menù tagliati a metà e con le Olive Taggiasche denocciolate Menù, per un equilibrio perfetto tra mare e terra.

Terminare con una spolverata di crumble di Taralli Classici Menù, che aggiunge croccantezza e un tocco rustico.

Procedimento senza glutine

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

Sostituendo i Taralli con la dicitura "Senza Glutine" in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

© Menù's.r.l. Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

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