PIZZA CON FONDUTA DI GRANCREMA DI RAGUSANO DOP, FETTE DI CAPOCOLLO SUINO NERO E BROCCOLI



Ingredienti Menù

30 g Grancrema di Ragusano DOP - EV1X

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

100 g mozzarella fiordilatte

1 pallina di impasto per pizza

100 g broccoli freschi

40 g capocollo

q.b. Peperoncino

q.b. aglio fresco

Chef: Gianluca Galliera

Procedimento

per 1 pizza

Stendere la pallina della pizza, cospargere di mozzarella fior di latte e aggiungere i broccoli precedentemente scottati in acqua salata e saltati in padella con olio, aglio, peperoncino e sale. Cuocere in forno la pizza. Servire completando con le fette di capocollo. Guarnire con la Grancrema di Ragusano DOP a filo.

© 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)