

PIZZA DI CARNE CON ASPARAGI E SCAMORZA



Chef: Gianluca Galliera

Senza glutine

Procedimento

Impastare la carne macinata con il sale alle erbe, il fiocchi e la grancrema di scamorza affumicata. Lasciare riposare 10 minuti. Stendere la carne in uno stampo da forno e confezionare la pizza di carne. Cospargerla di formaggio Bruschetta...Mia e disporre gli asparagi tagliati a rondelle completando con fette di scamorza affumicata.

Consigli del macellaio:

La pizza di carne può essere venduta sottovuoto per evitare l'ossidazione degli ingredienti; in questo modo si conserva per più giorni. Cuocere in forno a 180°C per 10 minuti

Ingredienti Menù

150 g. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020
20 g. Fiocchi - PC0
30 g. Grancrema di Scamorza affumicata - E91
5 Punte di asparagi verdi lessate - U71
q.b. Sale alle erbe - PGO

Ingredienti

350 g. carne macinata mista
3 fette scamorza affumicata a fette