

PIZZA DI CARNE CON CARCIOFI, CILIEGINI E PROSCIUTTO COTTO

Ingredienti Menù



130 g Spaccatelli di carciofo "Freschezza" all'olio di semi di girasole - HA1
50 g Dorati - TN1
70 g Formaggio Bruschetta...Mia - 7020
q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingredienti

q.b. prezzemolo
500 g macinato misto
1 teglia da 27 cm di diametro
60 g prosciutto cotto

Chef: Gianluca Galliera

Senza glutine

Procedimento

Per 4 persone.

Macinare la carne. Stendere la carne in maniera omogenea nella tortiera. Cospargere di Sale alle erbe. Aggiungere il Formaggio Bruschetta...Mia. Farcire con gli Spaccatelli di carciofo "freschezza" e i Dorati. Aggiungere le fette di prosciutto cotto e qualche foglia di prezzemolo.