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.

© 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)