PIZZA DI CARNE CON FUNGHI, SPECK E PECORINO



Ingredienti Menù

30 g Grancrema di Pecorino - KG1

60 g Fantasia di funghi - FK2

60 g Formaggio Bruschetta...Mia - 7020

q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingredienti

20 g speck

q.b. origano

250 g macinato misto

1 teglia da 15 cm di diametro

Chef: Gianluca Galliera

Senza glutine

Procedimento

Per 2 persone.

Macinare la carne. Stendere la carne in maniera omogenea in una tortiera dallo spessore di 7/8 mm. Cospargere di Sale alle erbe. Aggiungere il Formaggio Bruschetta Mia. Cospargere di origano. Farcire con Fantasia di funghi e un filo di Grancrema di Pecorino DOP. Infine aggiungere le fette di speck.

© 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)