PIZZA DI CARNE CON PROSCIUTTO E FUNGHI



Ingredienti Menù

150 g Formaggio Bruschetta...Mia - 7020

150 g Funghi prataioli trifolati - FE3

25 g Fiokki - PC5

q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingredienti

prezzemolo in foglie

1 teglia alluminio rotonda 27 cm diam.

60 g prosciutto cotto a fette sottili

300 g macinato misto (manzo e maiale) fine

Chef: Gianluca Galliera

Senza glutine

Procedimento

Per 4 Persone

1. Macinare la carne due volte al tritacarne ed impastarla con il Fiokki di patate ed il sale alle erbe. Lasciare riposare 10 minuti.
2. Stendere la carne in maniera omogenea nella tortiera.
3. Aggiungere il formaggio Bruschetta...Mia .
4. Farcire con i funghi prataiolo in asettico.
6. Aggiungere le fette di prosciutto cotto e qualche foglia di prezzemolo per decorare.

NB: In alternativa al Formaggio Bruschetta ...Mia si può utilizzare il Formaggio Provola Affumicata cubettata Bruschetta ...Mia.

© 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)