

PIZZA DI CARNE CON PROSCIUTTO E FUNGHI



Chef: Gianluca Galliera

Senza glutine

Procedimento

Per 4 Persone

1. Macinare la carne due volte al tritacarne ed impastarla con il Fiocchi 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.

Ingredienti Menù

150 g Formaggio Bruschetta...Mia - 7020
150 g Funghi prataioli trifolati in asettico - FE3
25 g Fiocchi - PC5
q.b. Sale alle erbe - PGO

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