PIZZA DI CARNE CON SOLEGGIATI E TRIS DI OLIVE PICCANTINE



Ingredienti Menù

150 gr Formaggio Bruschetta...Mia - 7020

25 g Fiokki - PC5

50 gr Tris di olive piccantine - UO1

80 gr Soleggiati - TX1

Q.B. Sale alle erbe - PG0

Ingredienti

Teglia diametro 27 cm

Q.B. Origano

500 gr Macinato misto fine

Chef: Gianluca Galliera

Senza glutine

Procedimento

1. Macinare la carne due volte al tritacarne ed impastare con il Fiokki ed il sale alle erbe. Lasciare riposare 10 minuti.
2. Stendere la carne in maniera omogenea nella tortiera dello spessore di 7/8 mm.
3. Aggiungere il Formaggio Bruschetta...Mia.
4. Cospargere di origano.
5. Farcire con il Tris di olive piccantine e i Pomodori a spicchi Soleggiati

Consigli del macellaio: Cuocere in forno preriscaldato a 180°C x 10 minuti. Per la vendita mettere la pizza di carne sottovuoto per evitare l'ossidazione.

© 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)