

PIZZA DI CARNE CON FUNGHI, SPECK E PECORINO



Menù Ingredients

30 g Grancrema di Pecorino - KG1
60 g Fantasia di funghi - FK2
60 g Formaggio Bruschetta...Mia - 7020
q.b. Sale alle erbe - PGO

Ingredients

20 g speck
q.b. origano
250 g macinato misto
1 teglia da 15 cm di diametro

Chef: Gianluca Galliera

Gluten Free

Method

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.