PIZZA INTEGRALE CON CARPACCIO DI MANZO



INGREDIENTI PER 1 PIZZA

- 70g mozzarella fior di latte
- 60g carpaccio di manzo
- 50g parmigiano reggiano
- 40g Crema di Rucola
- q.b. Pomodorini Perle Rosse Mid-Dry
- q.b. Pomodorini Gialli Mid-Dry in Olio di Girasole
- q.b. Olive Taggiasche Denocciolate in Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Pepe al Limone
- q.b. Grill-Mediterraneo - Sale Aromatico

PROCEDIMENTO

- Cuocere il parmigiano grattugiato in microonde, a metà cottura aromatizzare con il pepe al limone, raffreddare e spezzare a piacere.
- Condire il carpaccio di carne con olio e grill mediterraneo.
- Farcire il disco della pizza con la mozzarella, i pomodorini gialli e cuocere al forno.
- Terminata la cottura completare con la crema di rucola, i pomodorini perle rosse, le olive taggiasche e il carpaccio marinato.
- Guarnire con le cialde di parmigiano al pepe al limone.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Crema di Rucola



Pomodorini Perle Rosse Mid-Dry



Pomodorini Gialli Mid-Dry in Olio di Girasole



Olive Taggiasche Denocciolate in Olio Extra Vergine di Oliva



Pepe al Limone



Grill-Mediterraneo - Sale Aromatico