



PINSA SPEZIATO



Montage 8 min



1 personne

ÉTAPES DE RÉALISATION

- Torrifier les pignons de pin au four à 150°C pendant 10 min, réserver.
- Laver et couper les champignons Portobello en tranches de 1 cm, puis les marquer au grill. Réserver.

MONTAGE :

- Étaler la sauce arrabiata sur la Pinsa surgelée.
- Répartir les tranches de Portobello grillées.
- Enfourner à 230°C pendant 3-4 min.
- À la sortie du four, recouvrir de copeaux de Scarmoza fumée.
- Parsemer de roquette, de pickles de courgette et d'oignon, et de pignons de pin torrifiés.
- Terminer avec le filet d'huile d'olive, la fleur de sel et un tour de moulin à poivre.
- Servir.

INGRÉDIENTS

Mini Pinsa Romana *	130 g
Sauce Arrabiata (Panzani)	60 g
Champignon Portobello frais	25 g
Scarmoza fumée	30 g
Roquette	6 g
Courgette jaune pickles	30 g
Oignon rouge pickles	4 g
Pignons de pin	4 g
Huile d'olive	PM
Fleur de sel	PM
Poivre du moulin	1 tour



Recette proposée par VALAÉ Gourmet Consultants - www.valae.fr
Réclamez tous les produits et références à votre distributeur DISGROUP !

* Produit surgelé
PM = Pour mémoire


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »