



PINSA

STRACCIATELLA E SPECK



Montage 8 min



1 personne

ÉTAPES DE RÉALISATION

- Torrifier les pistaches au four à 150°C pendant 20 min, puis les concasser légèrement. Réserver.
- Égoutter les tomates cerises confites. Réserver.

MONTAGE :

- Étaler la sauce Garniture Pizza sur la Pinsa surgelée.
- Ajouter les tomates cerises confites, bien réparties sur toute la surface.
- Enfourner à 230°C pendant 3-4 min.
- À la sortie du four, ajouter la Stracciatella et les tranches de Speck.
- Déposer le pesto de pistaches et parsemer de pistaches torréfiées.
- Agrémenter de feuilles de basilic frais, fleur de sel et poivre.
- Servir.

INGRÉDIENTS

Classica Pinsa Romana *	230 g
Sauce Garniture Pizza	100 g
Tomates cerises confites	25 g
Stracciatella	50 g
Jambon Speck	39 g
Pesto de pistaches	15 g
Pistaches	4 g
Basilic frais (pourpre & vert)	9 g
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 »