

# Pizza Milano Serrano & Provolone



Pour  
1 pizza



Préparation  
8 minutes

## Les étapes de la recette

- Faire suer les poireaux coupés en rondelles avec un filet d'huile d'olive à feu doux pendant 5 minutes.
- Ajouter la crème fraîche Grand Fermage, saler, poivrer puis laisser mijoter à feu doux à nouveau 5 minutes. Débarrasser puis laisser refroidir.
- Abaisser le pâton à pizza.
- Étaler la fondue de poireaux froide, ajouter les tomates confites, la Mozzarella Maestrella, les tranches de Provolone fumé IQF Maestrella et les olives.
- Parsemer d'origan et enfourner.
- À la sortie du four, disposer les tranches de Speck et de Salami.
- Server aussitôt !

## Ingrédients

**Mozzarella râpée 40% MG/ES  
Maestrella**

**Tranches de Provolone fumé IQF  
Maestrella**

**Crème fraîche épaisse 30% MG  
Grand Fermage**

**Poireaux**

**Tranches de jambon Serrano ou  
speck**

**Tranches fines de Salami Milano**

**Tomates confites**

**Olives noires et vertes**

**Huile d'olive**

**Sel, poivre**

## Pour réaliser cette recette



Mozzarella 40% MG/ES Râpé



IQF Tranche de Provolone fumé



Crème fraîche épaisse 30% MG

Retrouvez  
toutes nos idées recettes sur :

[www.eurialfoodservice-industry.fr](http://www.eurialfoodservice-industry.fr)