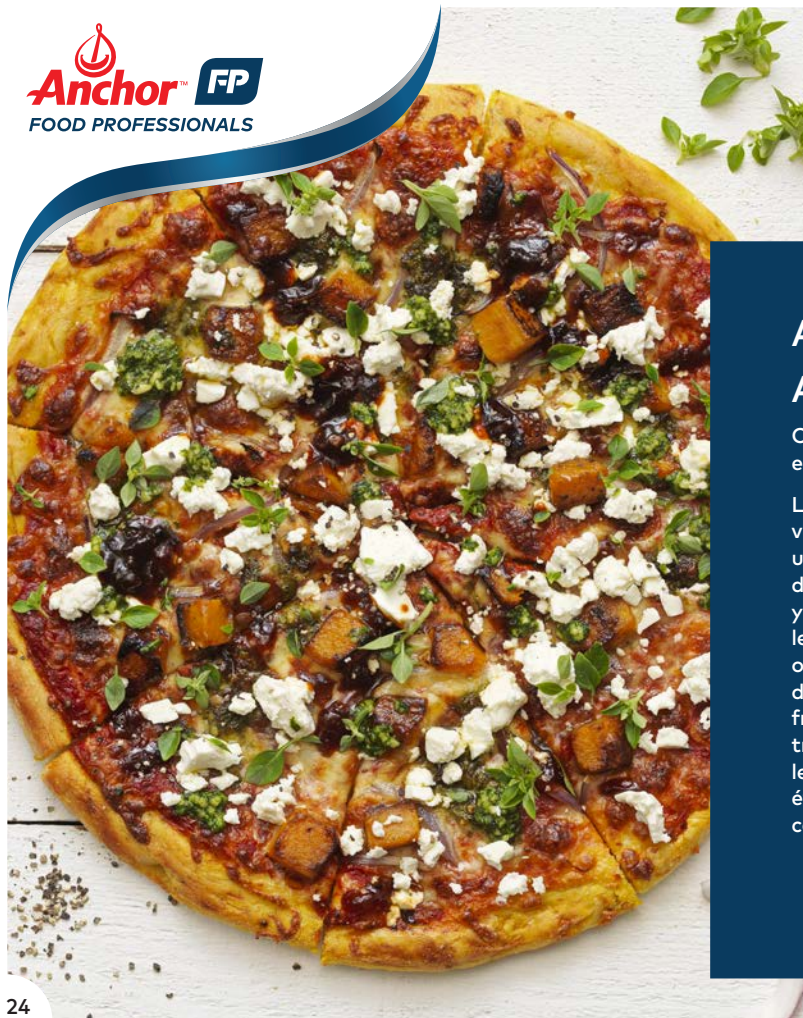


Pizza au pesto et citrouille rôtie



Aperçu - Chef Todd Thorburn Anchor Food Professionals

Cette pizza végétarienne rend hommage à l'humble citrouille en l'incorporant à la fois dans la pâte et dans la garniture.

La qualité et la variété posent souvent problème aux végétariens lorsqu'ils mangent au restaurant - cette pizza est une excellente option avec beaucoup d'éléments pleins de saveur, y compris le potiron rôti, le pesto et la sauce aux oignons carbonisés ainsi que de délicieuses garnitures fraîches. C'est une pizza très appétissante qui fera le délice des végétariens et éveillera la gourmandise des carnivores.



Ingédients

1 courge butternut

1 cuillère à soupe de poudre de curcuma

1 grosse boule de pâte à pizza

1 louche de sauce Napoli ou de sauce à pizza

138 g de Mozzarella IQF Anchor

1 cuillère à soupe de purée de curcuma au potiron rôti pour la pâte à pizza

100 g de morceaux de potiron rôti en dés moyens

50 g de tranches d'oignon rouge

2 cuillères à soupe de feta continentale crémeuse ou friable

2 cuillères à soupe de pesto au basilic

2 cuillères à soupe de confiture d'oignon (ou sauce à l'oignon)

Méthode

Pelez, coupez en dés et faites cuire le potiron à 180°C pendant 12 minutes, ajoutez la poudre de curcuma et réduisez en purée jusqu'à obtenir une consistance lisse. Ajoutez 1 cuillère à soupe de purée pour 500 g de pâte tout en mélangeant pour bien incorporer dans la pâte (avec une couleur uniforme dans toute la pâte).

Ajoutez la purée de citrouille à la pâte à pizza tout en mélangeant pour l'incorporer correctement. Répartissez uniformément la sauce Napoli ou la sauce à pizza sur la base, en travaillant de l'extérieur vers l'intérieur. Répartissez uniformément le fromage sur la base de tomate et les autres ingrédients (sauf le pesto, la confiture d'oignon et la feta). Faites cuire au four à 250°C pendant 6 minutes, coupez la pizza en tranches et terminez avec du pesto, de la confiture d'oignon et de la feta émietlée.

Conseil pratique

La feta traditionnelle ou crémeuse Mainland est fabriquée à partir de produits laitiers purs et la feta Fonterra ne contient pas d'huile de palme contrairement aux autres variantes de feta.



Cette mozzarella 100 % fait gagner un temps précieux et réduit le gaspillage. Surgelée individuellement pour capturer la qualité fraîche et le goût authentique. La mozzarella à forte élasticité rend la pizza parfaite.



La feta crémeuse de Mainland est une feta crémeuse de style danois qui a une texture ferme et lisse. La feta crémeuse est idéale pour être tranchée et coupée en dés ou lorsqu'une sensation en bouche crémeuse est requise.

Produit

Grande Pizza

Anchor IQF Mozzarella

138 g*

*Volume moyen estimé