

Maestrella

CANTADORA
★★★★

La mozza qui matche !

À CHAQUE MATCH

SA RECETTE !



À CHAQUE MATCH, SA RECETTE

FRANCE

BELGIQUE

PAYS-BAS

ANGLETERE



LA PIZZA AUX FROMAGES

VERSION FRANÇAISE

UNE PIZZA GÉNÉREUSE ET FONDANTE QUI MET À L'HONNEUR
LA TRADITION FROMAGÈRE FRANÇAISE.

Ingédients

Mozzarella râpée Maestrella
Crème fraîche Grand Fermage
Bûche de chèvre 1kg Soignon
Emmental râpé
Bleu d'Auvergne AOP
Origan

Recette

Étaler la crème fraîche sur la pâte à pizza.
Parsemer la mozzarella Maestrella, répartir les tranches de
bûche de chèvre Soignon puis les autres fromages.
Enfourner.
Ajouter une pincée d'origan à la sortie du four.

ASTUCE

LE TWIST SPÉCIAL SOIRÉE FOOT

Adaptez votre recette en remplaçant l'emmental,
le bleu et le chèvre par des fromages du pays à mettre en avant :



BELGIQUE :

Maredsous, Herve doux



PAYS-BAS :

Gouda, Edam



ANGLETERRE :

Cheddar, Stilton

À CHAQUE MATCH, SA RECETTE

ESPAGNE

BRÉSIL

MEXIQUE

ARGENTINE



LA PIZZA PICANTE CHORIZO

VERSION ESPAGNOLE

UNE PIZZA PIMENTÉE ET FESTIVE, PARFAITE POUR METTRE L'AMBIANCE
PENDANT LES MATCHS.

Ingédients

Mozzarella râpée Maestrella
Sauce tomate
Chorizo en rondelles
Jalapeños
Oignons rouges

Recette

Étaler la sauce tomate sur la pâte à pizza.
Ajouter la mozzarella Maestrella, puis les rondelles de chorizo.
Parsemer de jalapeños et d'oignons rouges.
Enfourner jusqu'à ce que le chorizo soit légèrement croustillant.

ASTUCE

LE TWIST SPÉCIAL SOIRÉE FOOT

Adaptez votre recette en remplaçant certains ingrédients :



BRÉSIL :

Saucisse fumée
[type calabresa], origan



MEXIQUE :

Tomate, chipotle



ARGENTINE :

Chorizo ciollo, Chimichurri

À CHAQUE MATCH, SA RECETTE

ITALIE



FRANCE



GRÈCE



ANGLETERE



LA PIZZA CRÈME D'ÉPINARD & STRACCIATELLA

VERSION ITALIENNE

UNE PIZZA CRÉMEUSE ET VÉGÉTALE QUI SUBLIME LA DOUCEUR DES ÉPINARDS
AVEC LA GOURMANDISE DE LA STRACCIATELLA.

Ingédients

Mozzarella râpée Cantadora
Stracciatella
Épinards
Parmesan
Olives vertes
Huile d'olive
Sel & poivre

Recette

Faire tomber les épinards dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Mixer grossièrement avec une partie de la stracciatella, le parmesan, le sel et le poivre.
Étaler cette crème d'épinard sur la pâte à pizza et recouvrir de mozzarella Cantadora.
Enfourner. A la sortie du four, répartir les olives vertes, quelques feuilles d'épinard puis ajouter des cuillerées de stracciatella.

ASTUCE

LE TWIST SPÉCIAL SOIRÉE FOOT

Faites voyager votre pizza en remplaçant certains ingrédients :



FRANCE :
Chèvre frais,
noix



GRÈCE :
Feta, olives
kalamata



ANGLETERRE :
Cheddar, oignons
caramélisés



LA PIZZA TRUITE, ÉPINARD & AMANDES

VERSION SUÉDOISE

UNE PIZZA RAFFINÉE ET GOURMANDE QUI ASSOCIE LA FINESSE
DE LA TRUITE FUMÉE À LA DOUCEUR DES ÉPINARDS

Ingédients

Mozzarella râpée Maestrella
Crème fraîche Grand Fermage
Truite fumée
Épinards
Ail
Amandes effilées
Beurre
Sel & poivre

Recette

Faire tomber les épinards à la poêle dans une noix de beurre.
Ajouter l'ail haché et assaisonner.
Étaler la crème fraîche préalablement assaisonnée sur la pâte à pizza.
Recouvrir de mozzarella Maestrella, puis répartir la poêlée
d'épinards et la truite fumée détaillée en lamelles.
Enfourner. À la sortie du four, parsemer d'amandes effilées
torréfiées.

ASTUCE

LE TWIST SPÉCIAL SOIRÉE FOOT

Faites varier votre pizza selon les inspirations des pays :



FRANCE :
Pommes de terre
fines et aneth



NORVÈGE :
Saumon
de Norvège



JAPON :
Saumon, sésame et
sauce soja légère



FORESTIÈRE SCAMORZA & PROSCIUTTO

VERSION ITALIENNE

**UNE PIZZA GÉNÉREUSE AUX NOTES BOISÉES QUI MARIE
LES SAVEURS FORESTIÈRES AU GOÛT FUMÉ DE LA SCAMORZA.**

Ingédients

Mozzarella râpée Cantadora
Sauce tomate
Mélange forestier [cèpes, girolles,
chanterelles...]
Scamorza fumée
Prosciutto
Ail et persil
Huile d'olive
Sel & poivre

Recette

Poêler les champignons dans un filet d'huile d'olive, ajouter l'ail haché, assaisonner puis réserver.
Étaler la sauce tomate sur la pâte à pizza.
Parsemer la mozzarella Cantadora, ajouter la scamorza coupée en tranches et les champignons.
Enfourner. Disposer le prosciutto à la sortie du four et parsemer de persil haché.

ASTUCE

LE TWIST SPÉCIAL SOIRÉE FOOT

Faites voyager votre pizza forestière selon les pays :



FRANCE :
Reblochon
ou comté



ALLEMAGNE :
Lardons fumés
et oignons



SUISSE :
Gruyère et
touche de crème



LA PIZZA MULTICOLORE AUX LÉGUMES D'ÉTÉ

VERSION MÉDITERRANÉENNE

UNE PIZZA COLORÉE ET ENSOLEILLÉE QUI MET À L'HONNEUR LES LÉGUMES D'ÉTÉ
ET LES SAVEURS DU SUD.

Ingrédients

Mozzarella râpée Cantadora
Sauce tomate
Aubergine
Tomates
Ail
Origan
Huile d'olive
Sel

Recette

Trancher finement l'aubergine et les tomates. Saler les tranches d'aubergine puis les faire dorer à la poêle dans un filet d'huile d'olive.

Étaler la sauce tomate sur la pâte à pizza.

Répartir les légumes et recouvrir de mozzarella Cantadora. Enfourner.

Mélanger l'ail haché à un filet d'huile d'olive et l'origan.

Arroser la pizza de cette huile parfumée à la sortie du four.

ASTUCE

LE TWIST SPÉCIAL SOIRÉE FOOT

Faites varier votre pizza selon les inspirations du monde :

**PORTUGAL :**

Fromage de brebis
crémeux, olives noires

**MAROC :**

Citron confit,
harissa

**ESPAGNE :**

Poivrons grillés,
huile fumée

**TURQUIE :**

Yaourt à l'ail
en finition

Inspirez-vous !

**DÉCOUVREZ NOS PRODUITS CANTADORA ET MAESTRELLA
ET NOS IDÉES RECETTES SUR :**

WWW.EURIALFOODSERVICE-INDUSTRY.FR



Maestrella

CANTADORA
