

PIZZA ALLA CURCUMA CON FUNGHI GRAN BOLETUS E GUANCIALE



Ingredienti Menù

30 g. Guanciale cotto affumicato - 2T9
50 g. Patate pronte al naturale - Z62
70 g. Funghi Gran Boletus - GS1
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Prezzemolo
70 g. Mozzarella fior di latte
n°1 Impasto per pizza con Curcuma

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Stendere sul disco di pizza la mozzarella, i Funghi Gran Boletus, le Patate pronte al naturale condite con olio e prezzemolo, il Guanciale affumicato e infornare. Togliere dal forno e ultimare con un po' di prezzemolo fresco.

Procedimento senza glutine

Questa preparazione può diventare "senza glutine" utilizzando l'impasto senza glutine