# CARBOPIZZA



**Chef:** Leonardo Pellacani

## Menù-Zutaten

20 g Grancrema alla Carbonara („Grancrema“ alla Carbonara) - ST1X
40 g Guanciale cotto affumicato (Geräucherter durchwachsener Speck, gegart) - 2T9
q.b. Pepe nero intero - 1240

## Zutaten

270 g Teigkugel
60 g Mozzarella
25 g Gehobelter Pecorino-Käse

## Zubereitung

FÜR 1 PIZZA
Die Teigkugel ausrollen, mit „Grancrema“ alla Carbonara bestreichen, mit Mozzarella und dem geräucherten Guanciale belegen und backen. Nach dem Backen mit gehobeltem Pecorino-Käse bestreuen, mit „Grancrema“ alla Carbonara beträufeln und mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer bestreuen.

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)