

CARBOPIZZA



Chef: Leonardo Pellacani

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-Zutaten

20 g Grancrema alla Carbonara („Grancrema“ alla Carbonara) - ST1X

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