

## PIZZA AL PADELLINO - TRASTEVERE

---

### Menù-Zutaten

---

1 Pizza al padellino - 7014  
12 fette ca. Guanciale cotto affumicato - 2T9  
q.b. Grancrema alla Carbonara - ST1X

### Zutaten

---

q.b. Pecorino a scaglie



Chef: Monica Copetti

### Zubereitung

---

Spennellare la base della pizza al padellino con Grancrema alla carbonara, poi scaldare la base pizza in forno preriscaldato a 250°C per 5-6 minuti, quindi tagliarla in 6 spicchi.

Aggiungere la Grancrema alla Carbonara Menù fuori cottura, stendendola in modo uniforme per creare uno strato cremoso e saporito.

Aggiungere una fetta di guanciale cotto affumicato in uscita e una fetta di guanciale cotto croccante. Completare con una scaglia di pecorino su ogni fetta.

### Verarbeitung ohne Gluten

---