

## PIZZA CON GRANCREMA DI ASPARAGI, GUANCIALE E CREMA AL GORGONZOLA



### Menù-Zutaten

30 g Grancrema di Gorgonzola D.O.P. - KF1X  
60 g Guanciale cotto affumicato - 2T9  
70 g Grancrema di asparagi - KM1

### Zutaten

1 Base pizza  
70 g Stracciatella  
q.b. Mandorle a fette

**Chef:** Leonardo Pellacani

**Glutenfrei**

### Zubereitung

Stendere sulla base pizza la Grancrema di asparagi, le fette di Guanciale e mettere in forno. In uscita aggiungere la stracciatella, la Grancrema di Gorgonzola DOP e le mandorle tostate.

### Verarbeitung ohne Gluten

Sostituendo la base pizza con la dicitura "Senza Glutine" in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.