

PIZZA GUANCIA A GUANCIA



Menù-Zutaten

Grancrema di carciofi - B01
Grancrema di Pecorino - KG1
Guanciale cotto affumicato - 2T9

Zutaten

Disco di pasta
Mozzarella fior di latte

Chef: Giovanni Fanti

Zubereitung

Allargare il disco di pasta e stendervi sopra la grancrema di carciofi; aggiungere poi la mozzarella a tocchetti e infornare. A cottura ultimata, completare con la grancrema di pecorino a filo e le fettine di guanciale affumicato.