

PIZZA MIT ÈFUNGOMIX



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Pizza belegen und fertig aufbacken, aus dem Ofen nehmen und mit Schnittlauch, Thymian und dem Montasio (halbfester Alpenkäse) bestücken.

Menù-Zutaten

100 g Èfungomix - GR1
40 g Guanciale cotto affumicato (Geräucherter durchwachsener Speck, gegart) - 2T9
Polpavera taglio grosso (Grob geschnittenes Tomatenfruchtfleisch) - UT3

Zutaten

15 g Käse: Montasio/Asiago
nach Belieben Thymian
80 g Mozzarella