

PIZZA MIT GEGRILLTEN ARTISCHOCKEN, CACIO-KÄSE, PFEFFER UND SPECK



Menù-Zutaten

q.b. Carciofi alla griglia (Gegrillte Artischocken) - TO1

q.b. Ècacioepepe (Cacio-Käse-Pfeffersauce) - S4QX

q.b. Guanciale cotto affumicato (Geräucherter durchwachsener Speck, gegart) - 2T9

Zutaten

n.B. Sprossen

n.B. Mozzarella fior di latte

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Den Pizzateig* ausrollen, Mozzarella, Artischocken und den Speck darauf verteilen und im Ofen backen. Zum Schluss ècacioepepe und den bunten Pfeffer dazugeben. Mit einem Sprossenbüschel abschließen.

Verarbeitung ohne Gluten

* Wenn ein "glutenfreier" Teig oder ein "glutenfreier" Pizzaboden verwendet wird, ist die Pizza glutenfrei.