

PIZZA MIT KARTOFFELN, SPECK UND KÄSE-PFEFFER-SAUCE



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 6 Personen

Den rustikalen Pizzaboden mit Mozzarella, den in Scheiben geschnittenen Kartoffeln und Speck belegen und backen. Nach dem Backen mit rosa Pfeffer und Rosmarin bestreuen und mit der Käse-Pfeffer-Sauce Ècacioepepe bestreichen.

Verarbeitung ohne Gluten

Menù-Zutaten

130 g Patate pronte al naturale (Essfertige Kartoffeln „natur“)
- Z62

15 g Ècacioepepe (Cacio-Käse-Pfeffersauce) - S4QX

50 g Guanciale cotto affumicato (Geräucherter
durchwachsener Speck, gegart) - 2T9

n°1 Base pizza rustica (Rustikaler Pizzaboden) - 7085

Zutaten

70 g Mozzarella aus Kuhmilch "Fior di latte"