PIZZA MIT KARTOFFELN, SPECK UND PECORINO-KÄSE

Menù-Zutaten

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

15 g Ècacioepepe - 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"

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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)