PIZZA MIT PORCINFINITO, GRANSALSA MIT LAUCH UND GERÄUCHERTEM DURCHWACHSENEN GEGARTEM SPECK



Menù-Zutaten

30 g Guanciale cotto affumicato (Geräucherter durchwachsener Speck, gegart) - 2T9
45 g PORCINFINITO - G32
60 g Gransalsa di Porro (Gransalsa mit Lauch) - BI1
n° 1 Base pizza rustica (Rustikaler Pizzaboden) - 7085

Zutaten

70 g Mozzarella „Fiordilatte“
n.B. frischer Rosmarin

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 1 Pizza
Den Pizzaboden mit der Gransalsa mit Lauch bestreichen. Dann den Mozzarella Fiordilatte, die Steinpilze Porcinfinito und den in Streifen geschnittenen Guanciale-Speck darauf verteilen und in den Ofen schieben. Nach dem Backen mit Rosmarinzweigen garnieren.

© 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)