

PIZZA TARTUFATA IN TEGLIA



Menù-Zutaten

- q.b. Crema di funghi prataioli con tartufo - E50K
- q.b. Èfungomix - GR1
- q.b. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1
- q.b. Guanciale cotto affumicato - 2T9

Zutaten

- q.b. mozzarella

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Stendere la pizza nella teglia. Farcirla con mozzarella, crema di funghi tartufata, guanciale, e'fungomix e infornare. In uscita aggiungere la grancrema di parmigiano a filo.