

ROMLUFT



Menù-Zutaten

100 g Guanciale cotto affumicato (Geräucherter durchwachsener Speck, gegart) - 2T9
250 g Ècacioepepe (Cacio-Käse-Pfeffersauce) - S4QX
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC
q.b. Olive nere al forno denocciolate (Schwarze entsteinte Oliven aus dem Ofen) - UBP

Zutaten

Pizzateig
100 g Büffelmozzarella
n. b. Gemischter Salat
250 g Frische Sahne
13 g Ultratex 3 Sosa

Chef: Tommaso Ruggieri

Zubereitung

Für 1 Pizza

Die Pizza mit Büffelmozzarella backen. Die Pizza in 4 Scheiben schneiden und jede Scheibe mit Salat, einem Spritzer nativem Olivenöl extra, dem zuvor gerösteten Speck, den gehackten schwarzen Oliven aus dem Ofen und der Cacio-Käse und Pfeffer-Mousse belegen.

CACIO-KÄSE UND PFEFFER-MOUSSE ZUBEREITUNG

250 g Code S4QX Cacio-Käse-Pfeffersauce
250 g Frische tierische Sahne
13 g Ultratex 3 Sosa

Alle Zutaten mit einem Stabmixer oder Pürierstab pürieren. Den Inhalt in den Siphon gießen. Mit diesen Dosierungen und der Verwendung von 1 Kartusche erhält man 8 Schäumungen.