PIZZA AL PADELLINO - TRASTEVERE



Menù Ingredients

1 Pizza al padellino - 7014

12 fette ca. Guanciale cotto affumicato - 2T9

q.b. Grancrema alla Carbonara - ST1X

Ingredients

q.b. Pecorino a scaglie

Chef: Monica Copetti

Method

Spennellare la base della pizza al padellino con Grancrema alla carbonara, poi scaldare la base pizza in forno preriscaldato a 250°C per 5-6 minuti, quindi tagliarla in 6 spicchi.

Aggiungere la Grancrema alla Carbonara Menù fuori cottura, stendendola in modo uniforme per creare uno strato cremoso e saporito.

Aggiungere una fetta di guanciale cotto affumicato in uscita e una fetta di guanciale cotto croccante. Completare con una scaglia di pecorino su ogni fetta.

Gluten Free Method

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)