

PIZZA CARBONARA E CARPACCIO DI TONNO



Chef: Leonardo Pellacani

Method

Stendere il disco di pasta, distribuire la Grancrema alla Carbonara e la mozzarella, quindi infornare. A fine cottura completare con le fette di Tonno affumicato, la Cipolla Rossa di Tropea Calabria e la Granella di pistacchio.

Gluten Free Method

Menù Ingredients

40 g Cipolle in agrodolce a base di “Cipolla Rossa di Tropea Calabria I.G.P.” - ZLP

50 g Grancrema alla Carbonara - ST1X

6 fette Tonno Affumicato (trancio) - 1Z9

Ingredients

60 g Mozzarella