

PIZZA CON GRANCREMA DI ASPARAGI, GUANCIALE E CREMA AL GORGONZOLA



Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Method

Stendere sulla base pizza la Grancrema di asparagi, le fette di Guanciale e mettere in forno. In uscita aggiungere la stracciatella, la Grancrema di Gorgonzola DOP e le mandorle tostate.

Gluten Free Method

Sostituendo la base pizza con la dicitura "Senza Glutine" in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

Menù Ingredients

30 g Grancrema di Gorgonzola D.O.P. - KF1X

60 g Guanciale cotto affumicato - 2T9

70 g Grancrema di asparagi - KM1

Ingredients

1 Base pizza

70 g Stracciatella

q.b. Mandorle a fette