PIZZA GUANCIA A GUANCIA



Menù Ingredients

Grancrema di carciofi - B01

Grancrema di Pecorino - KG1

Guanciale cotto affumicato - 2T9

Ingredients

Disco di pasta

Mozzarella fior di latte

Chef: Giovanni Fanti

Method

Allargare il disco di pasta e stendervi sopra la grancrema di carciofi; aggiungere poi la mozzarella a tocchetti e infornare. A cottura ultimata, completare con la grancrema di pecorino a filo e le fettine di guanciale affumicato.

© 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)