

## PIZZA GUANCIA A GUANCIA



**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 Ingredients

Grancrema di carciofi - B01

Grancrema di Pecorino - KG1

Guanciale cotto affumicato - 2T9

### Ingredients

Disco di pasta

Mozzarella fior di latte