

## PIZZA REGINA



Chef: Monica Copetti

### Method

Stendere la mozzarella sulla base pizza rustica. Farcire con fettine di guanciale e fettine di patate tagliate sottilissime. Cuocere in forno per 3/4 minuti. Guarnire con aghi di rosmarino e crema al parmigiano.

### Menù Ingredients

- q.b. Base pizza rustica - 7085
- q.b. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1
- q.b. Guanciale cotto affumicato - 2T9
- q.b. Patate pronte al naturale - Z62
- q.b. Patate pronte al naturale - Z62

### Ingredients

- q.b. Rosmarino