

TRUFFLE PIZZA IN PAN



Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Method

Stendere la pizza nella teglia. Farcirla con mozzarella, crema di funghi tartufata, guanciale, e'fungomix e infornare. In uscita aggiungere la grancrema di parmigiano a filo.

Menù Ingredients

Crema di funghi prataioli al tartufo - Button mushrooms and truffle paste - E50K

Èfungomix - GR1

Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - Grancrema cheese sauce with Parmigiano Reggiano PDO - KH1

Guanciale cotto affumicato - Cooked smoked jowl bacon - 2T9

Ingredients

mozzarella