# TRUFFLE PIZZA IN PAN



## Menù Ingredients

Crema di funghi prataioli al tartufo - Cream of button mushrooms with truffle - 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

**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 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)