

PIZZA A LA CÚRCUMA CON SETAS GRAN BOLETUS Y GUANCIALE



Chef: Leonardo Pellacani

Sin gluten

Preparación

Estender sobre la base pizza la mozzarella, las setas Gran Boletus, las Patate pronte al naturale condimentadas con aceite y perejil, el Guanciale ahumado y hornear. Sacar del horno y acabar con un poco de perejil fresco picado.

Procedimiento sin gluten

Questa preparazione può diventare “senza glutine” utilizzando l'impasto senza glutine

Ingredientes Menù

al gusto Gran Boletus - GS1
al gusto Guanciale cotto affumicato (Carrillada cocida ahumada) - 2T9
al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5
al gusto Patate pronte al naturale (Patatas listas al natural) - Z62

Ingredientes

masa de pizza con cúrcuma
mozzarella Fior di Latte
perejil