

PIZZA AL PADELLINO - TRASTEVERE

Ingredientes Menù

1 Pizza al padellino - 7014
12 fette ca. Guanciaie cotto affumicato - 2T9
q.b. Grancrema alla Carbonara - ST1X

Ingredientes

q.b. Pecorino a scaglie



Chef: Monica Copetti

Preparación

Spennellare la base della pizza al padellino con Grancrema alla carbonara, poi scaldare la base pizza in forno preriscaldato a 250°C per 5-6 minuti, quindi tagliarla in 6 spicchi.

Aggiungere la Grancrema alla Carbonara Menù fuori cottura, stendendola in modo uniforme per creare uno strato cremoso e saporito.

Aggiungere una fetta di guanciaie cotto affumicato in uscita e una fetta di guanciaie cotto croccante. Completare con una scaglia di pecorino su ogni fetta.

Procedimiento sin gluten
