PIZZA CACIO E PEPE CON PATATAS Y CARRILADA



Ingredientes Menù

130 g Patate pronte al naturale (Patatas listas al natural) - Z62
15 g Ècacioepepe - S4QX
50 g Guanciale cotto affumicato (Carrillada cocida ahumada) - 2T9
al gusto Pepe rosa speciale essiccato (Pimienta rosa especial seca) - 1282
al gusto Rosmarino Liofilizzato (Romero liofilizado) - 1258
n°1 Base pizza rustica (Base para pizza rústica) - 7085

Ingredientes

70 g Mozzarella "Fior di latte"

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Para 6 personas

Extender la mozzarella, las patatas cortadas en rodajas y la carrillada sobre la base de la pizza rústica y hornear. Al salir del horno, completar con pimienta roja, romero y la salsa de queso y pimienta Ècacioepepe.

Procedimiento sin gluten

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)