# PIZZA CARBONARA



**Chef:** Leonardo Pellacani

## Ingredientes Menù

20 g a filo Grancrema alla Carbonara - ST1X

40 g Guanciale cotto affumicato (Carrillada cocida ahumada) - 2T9

q.b. Pepe nero intero (Pimienta negra entera) - 1240

## Ingredientes

270 g Bola de masa

270 g Mozzarella

25 g Queso Pecorino en lascas

## Preparación

PARA 1 PIZZA

Estirar la bola de masa, rellenar la base con Grancrema de salsa carbonara, añadir la mozzarella y la carrillada cocida ahumada y hornear. Al salir del horno, añadir las lascas de Pecorino, la Grancrema de salsa carbonara formando hilos y una pizca de pimienta negra.

**© 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)