

PIZZA CARBONARA



Chef: Leonardo Pellacani

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.

Ingredientes Menù

20 g a filo Grancrema alla Carbonara - ST1X
40 g Guanciale cotto affumicato (Carrillada cocida ahumada) - 2T9
q.b. Pepe negro entero (Pimienta negra entera) - 1240

Ingredientes

270 g Bola de masa
270 g Mozzarella
25 g Queso Pecorino en lascas