

PIZZA CARCIOFI ALLA GRIGLIA, CACIO E PEPE E GUANCIALE



Chef: Leonardo Pellacani

Sin gluten

Preparación

Stendere l'impasto della pizza, aggiungere la mozzarella, i carciofi alla griglia, il guanciale e cuocere in forno. Dopo la cottura, aggiungere Ècacioepepe e il pepe colorato. Guarnire con i germogli.

Procedimiento sin gluten

* Se si utilizza un impasto "Senza Glutine" o base pizza "Senza Glutine" la pizza è Gluten Free.

Ingredientes Menù

- q.b. Carciofi alla griglia - TO1
- q.b. Ècacioepepe - S4QX
- q.b. Guanciale cotto affumicato - 2T9
- q.b. Pepe colorato macinato grosso - 1261

Ingredientes

- q.b. Germogli
- q.b. Mozzarella fior di latte