

PIZZA CON BOLETUS LAMINADOS PORCINFINITO, GRANSALSA DE PUERROS Y CARRILLADA COCIDA AHUMADA



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Para 1 pizza

Extendemos la Gransalsa de puerros sobre la base para pizza. Añadimos la mozzarella «fior di latte», los boletus laminados Porcinfinito, el tocino de carrillada cortado en tiras y horneamos. Al salir del horno, decoramos con unas ramitas de romero.

Ingredientes Menù

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

45 g Porcinfinito - G32

60 g Gransalsa di Porro (Gransalsa de puerros) - BI1

n° 1 Base pizza rustica (Base para pizza rústica) - 7085

Ingredientes

70 g Mozzarella «fior di latte»

al gusto Romero fresco