PIZZA CON GRANCREMA DI ASPARAGI, GUANCIALE E CREMA AL GORGONZOLA



Ingredientes Menù

30 g Grancrema di Gorgonzola D.O.P. - KF1X

60 g Guanciale cotto affumicato - 2T9

70 g Grancrema di asparagi - KM1

Ingredientes

1 Base pizza

70 g Stracciatella

q.b. Mandorle a fette

Chef: Leonardo Pellacani

Sin gluten

Preparación

Stendere sulla base pizza la Grancrema di asparagi, le fette di Guanciale e mettere in forno. In uscita aggiungere la stracciatella, la Grancrema di Gorgonzola DOP e le mandorle tostate.

Procedimiento sin gluten

Sostituendo la base pizza con la dicitura “Senza Glutine” in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

© 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)