

PIZZA CON QUESO SCAMORZA, CARRILLADA, SALSA DE LOMBARDA Y SEMILLAS DE CALABAZA



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Extender el disco de pizza, añadir la mozzarella, el queso scamorza y la carrillada y cocer en el horno. Al salir del horno, añadir la salsa de lombarda, las semillas de calabaza y el aceite de oliva virgen extra.

Ingredientes Menù

- al gusto Guanciale cotto affumicato (Carrillada cocida ahumada) - 2T9
- al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5
- al gusto Salsa di cavolo viola (Salsa de col lombarda) - XX0X
- al gusto Semi di zucca decorticati (Semillas de calabaza sin cáscara) - RB0

Ingredientes

- al gusto mozzarella
- 1 disco de masa
- al gusto Queso scamorza ahumado