AIR DE ROME



Ingrédients Menù

100 g Guanciale cotto affumicato (Joue de porc cuite et fumée) - 2T9
250 g Ècacioepepe - S4QX
q.b. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC
q.s. Olive nere al forno denocciolate (Olives noires au four dénoyautées) - UBP

Ingrédients

100 g mozzarella de bufflonne
q.s. Salade nouvelle mélangée
250 g Crème fraîche animale
13 g Ultratex 3 Sosa

Chef: Tommaso Ruggieri

Préparation

PIZZA AVEC JOUE DE PORC ET MOUSSE DE FROMAGE ET POIVRE
Cuire la pizza au four avec la mozzarella de bufflonne. Couper la pizza en 4 quartiers et garnir chaque tranche avec la salade nouvelle, un filet d'huile d'olive extra vierge, la joue de porc préalablement grillée, les olives noires au four hachées et la mousse de fromage et poivre.

MOUSSE DE CACIO E PEPE
Réf. S4QX Écacioepepe 250 g
Crème fraîche animale 250 g
Ultratex 3 Sosa 13 g
Émulsionner tous les ingrédients avec un mixeur plongeant ou un blender. Verser le contenu dans le siphon.Avec ces doses et en utilisant 1 cartouche, on obtient 8 mousses.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)