

## 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 Ècacioepepe 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.