CARBO-PIZZA



Ingrédients Menù

20 g Grancrema alla Carbonara (Grancrema à la Carbonara) - ST1X

40 g Guanciale cotto affumicato (Joue de porc cuite et fumée) - 2T9

q.b. Pepe nero intero (Poivre noir entier) - 1240

Ingrédients

270 g Boule de pâte

60 g Mozzarella

25 g Pecorino en copeaux

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

POUR 1 PIZZA

Étaler la boule de pâte, garnir la base de Grancrema à la Carbonara, ajouter la mozzarella, la joue de porc cuite et fumée et enfourner. Une fois la cuisson terminée, ajouter en sortie les copeaux de Pecorino, la Grancrema à la Carbonara et un tour de moulin de poivre noir.

© 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)