

CARBO-PIZZA



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.

Ingrédients Menù

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