PIZZA AUX ARTICHAUTS GRILLÉS, CACIO E PEPE ET GUANCIALE



Ingrédients Menù

q.b. Carciofi alla griglia (Artichauts grillés) - TO1

q.b. Ècacioepepe - S4QX

q.b. Guanciale cotto affumicato (Joue de porc cuite et fumée) - 2T9

q.b. Pepe colorato macinato grosso (Poivre coloré moulu gros) - 1261

Ingrédients

Germes

Mozzarella fior di latte

Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

Préparation

Dérouler le disque de pizza*, ajouter la mozzarella, les artichauts, le guanciale et cuire au four. À la sortie du four, ajouter ècacioepepe et le poivre coloré. Terminer par une touffe de germes.

Préparation sans gluten

* Si une pâte ou une base de pizza « sans gluten » est utilisée, la pizza est sans gluten.

© 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)