

PIZZA AUX ARTICHAUTS GRILLÉS, CACIO E PEPE ET GUANCIALE



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.

Ingédients 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

Ingédients

Germes

Mozzarella fior di latte