PIZZA AUX CÈPES PORCINFINITO, GRANSALSA DE POIREAU ET JOUE DE PORC CUITE ET FUMÉE



Chef: Leonardo Pellacani

Ingrédients Menù

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

45 g PORCINFINITO - G32

60 g Gransalsa di Porro (Gransalsa de poireau) - BI1

n° 1 Base pizza rustica (Base pour pizza rustique) - 7085

Ingrédients

70 g Mozzarella Fiordilatte

en q.s. Romarin frais

Préparation

Pour 1 pizza

Étaler la Gransalsa de poireau sur la base pour pizza. Ajouter ensuite la mozzarella Fiordilatte, les cèpes Porcinfinito, la joue de porc coupée en lamelles et mettre au four. En sortie, décorer avec des brins de romarin.

© 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)