

PIZZA « CACIO E PEPE » AVEC POMMES DE TERRE ET JOUE DE PORC



Ingrédients Menù

- 130 g Patate pronte al naturale (Pommes de terre nature prêtes à consommer) - Z62
- 15 g Ècacioepepe - S4QX
- 50 g Guanciale cotto affumicato (Joue de porc cuite et fumée) - 2T9
- n°1 Base pizza rustica (Base pour pizza rustique) - 7085
- q.s. Pepe rosa speciale essiccato (Poivre rose spécial séché) - 1282
- q.s. Rosmarino Liofilizzato (Romarin lyophilisé) - 1258

Ingrédients

- 70 g Mozzarella "Fior di latte"

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Pour 6 personnes

Disposer sur la base à Pizza Rustica la mozzarella, les pommes de terre coupées en tranches, la joue de porc et mettre au four. En sortie, terminer avec un peu de poivre rose, du romarin et la sauce ÈCACIOEPEPE au fromage et au poivre.