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.

Préparation 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)