

PIZZA CARCIOFI ALLA GRIGLIA, CACIO E PEPE E GUANCIALE



Ingrédients Menù

- q.b. Carciofi alla griglia - TO1
- q.b. Ècacioepepe - S4QX
- q.b. Guanciale cotto affumicato - 2T9
- q.b. Pepe colorato macinato grosso - 1261

Ingrédients

- q.b. Germogli
- q.b. Mozzarella fior di latte

Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

Préparation

Stendere il disco della pizza*, aggiungere la mozzarella, i carciofi, il guanciale e cuocere in forno. In uscita aggiungere ècacioepepe e il pepe colorato. Ultimare con un ciuffo di germogli.

Préparation sans gluten

* Se si utilizza un impasto "Senza Glutine" o base pizza "Senza Glutine" la pizza è Gluten Free.