

PIZZA ÈFUNGOMIX



Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Farcir la pizza et la cuire. En la sortant du four, ajouter la ciboulette, le thym et le Montasio en copeaux.

Ingrédients Menù

100 g Èfungomix - GR1
40 g Guanciale cotto affumicato (Joue de porc cuite et fumée)
- 2T9
q.b. Erba cipollina liofilizzata - 1250
Polpavera taglio grosso (Polpavera avec morceaux) - UT3

Ingrédients

15 g Fromage Montasio
thym en quantité suffisante
80 g mozzarella