PIZZA SCAMORZA, JOUE DE PORC, SAUCE DE CHOU ROUGE ET GRAINES DE COURGE



Ingrédients Menù

q.s. Guanciale cotto affumicato (Joue de porc cuite et fumée) - 2T9
q.s. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5
q.s. Salsa di cavolo viola (Sauce de chou rouge) - XX0X
q.s. Semi di zucca decorticati (Graines de courge décortiquées) - RB0

Ingrédients

q.s. mozzarella
q.s. Scamorza fumée
1 Disque de pâte

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Étaler le disque de pâte à pizza, ajouter la mozzarella, la scamorza, la joue de porc et faire cuire au four. En sortie, ajouter la sauce de chou rouge, les graines de courge et l'huile d'olive extra vierge

© 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)