

PIZZA TARTUFATA IN TEGLIA



Ingrédients Menù

q.b. Crema di funghi prataioli al tartufo - E50K

q.b. Èfungomix - GR1

q.b. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1

q.b. Guanciale cotto affumicato - 2T9

Ingrédients

q.b. mozzarella

Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

Préparation

Stendere la pizza nella teglia. Farcirla con mozzarella, crema di funghi tartufata, guanciale, e'fungomix e infornare. In uscita aggiungere la grancrema di parmigiano a filo.