ARIA DI ROMA



Ingredienti Menù

100 g Guanciale cotto affumicato - 2T9

250 g Ècacioepepe - S4QX

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

q.b. Olive nere al forno denocciolate - UBP

Ingredienti

Impasto per pizza

100 g Mozzarella di bufala

q.b. Insalatina novella mista

250 g Panna fresca

13 g Ultratex 3 Sosa

Chef: Tommaso Ruggieri

Procedimento

Per 1 pizza

Infornare la pizza con la mozzarella di bufala. Tagliare la pizza in 4 spicchi e farcire ciascuna fetta con insalatina novella, un filo di olio extravergine di oliva, il guanciale precedentemente tostato, le olive nere al forno tritate e la spuma di cacio e pepe.

PREPARAZIONE SPUMA CACIO E PEPE

Cod. S4QX Ècacioepepe 250 g.
Panna fresca animale 250 g.
Ultratex 3 Sosa 13 g.

Emulsionare tutti gli ingredienti con un frullatore a immersione o un blender. Versare il contenuto nel sifone. Con queste dosi ed utilizzando 1 cartuccia si ottengono 8 spume

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)