CARBO-PIZZA



Ingredienti Menù

20 g a filo Grancrema alla Carbonara - ST1X

40 g Guanciale cotto affumicato - 2T9

q.b. Pepe nero intero - 1240

Ingredienti

270 g Pallina di pasta

60 g Mozzarella

25 g Pecorino a scaglie

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

PER 1 PIZZA

Stendere la pallina di pasta, farcire con Grancrema alla Carbonara alla base, aggiungere la mozzarella, il guanciale cotto affumicato e infornare. A cottura ultimata, aggiungere in uscita le scaglie di Pecorino, la Grancrema alla Carbonara a filo e una macinata di pepe nero.

© 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)