

PIZZA AL PADELLINO - TRASTEVERE

Ingredienti Menù

1 Pizza al padellino - 7014
12 fette ca. Guanciale cotto affumicato - 2T9
q.b. Grancrema alla Carbonara - ST1X

Ingredienti

q.b. Pecorino a scaglie



Chef: Monica Copetti

Procedimento

Spennellare la base della pizza al padellino con Grancrema alla carbonara, poi scaldare la base pizza in forno preriscaldato a 250°C per 5-6 minuti, quindi tagliarla in 6 spicchi.

Aggiungere la Grancrema alla Carbonara Menù fuori cottura, stendendola in modo uniforme per creare uno strato cremoso e saporito.

Aggiungere una fetta di guanciale cotto affumicato in uscita e una fetta di guanciale cotto croccante. Completare con una scaglia di pecorino su ogni fetta.

Procedimento senza glutine
