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

© 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)