

PIZZA CACIO E PEPE CON PATATE E GUANCIALE



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere sulla base Pizza Rustica la mozzarella, le patate tagliate a fette, il guanciale ed infornare. In uscita ultimare con pepe rosa, rosmarino e il sugo al cacio e pepe Ècacioepepe.

Ingredienti Menù

130 g Patate pronte al naturale - Z62
15 g Ècacioepepe - S4QX
50 g Guanciale cotto affumicato - 2T9
n°1 Base pizza rustica - 7085
q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282
q.b. Rosmarino Liofilizzato - 1258

Ingredienti

70 g Mozzarella Fior di Latte