PIZZA CACIO E PEPE CON PATATE E GUANCIALE



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

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.

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)