# PIZZA CARCIOFI ALLA GRIGLIA, CACIO E PEPE E GUANCIALE



## Ingredienti Menù

q.b. Carciofi alla griglia - TO1

q.b. Ècacioepepe - S4QX

q.b. Guanciale cotto affumicato - 2T9

q.b. Pepe colorato macinato grosso - 1261

## Ingredienti

q.b. Germogli

q.b. Mozzarella fior di latte

**Chef:** Leonardo Pellacani

**Senza glutine**

## Procedimento

Stendere l'impasto della pizza, aggiungere la mozzarella, i carciofi alla griglia, il guanciale e cuocere in forno.  Dopo la cottura, aggiungere Ècacioepepe e il pepe colorato. Guarnire con i germogli.

## Procedimento senza glutine

* Se si utilizza un impasto "Senza Glutine" o base pizza "Senza Glutine" la pizza è Gluten Free.

**© 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)