

## PIZZA CON PORCINFINITO, GRANSALSA DI PORRO E GUANCIALE COTTO AFFUMICATO



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Procedimento

per 1 pizza

Stendere la Gransalsa di porro sulla base pizza. Aggiungere poi la mozzarella Fiordilatte, i porcini Porcinfinito, il guanciale tagliato a listarelle ed infornare. All'uscita decorare con rametti di rosmarino.

### Ingredienti Menù

30 g Guanciale cotto affumicato - 2T9  
45 g PORCINFINITO - G32  
60 g Gransalsa di Porro - B11  
n° 1 Base pizza rustica - 7085

### Ingredienti

70 g Mozzarella Fiordilatte  
q.b. Rosmarino fresco