

PIZZA CON PORCINFINITO, GRANSALSA DI PORRO E GUANCIALE COTTO AFFUMICATO



Ingredienti Menù

30 g Guanciale cotto affumicato - 2T9
45 g PORCINFINITO - G32
60 g Gransalsa di Porro - BI1
n° 1 Base pizza rustica - 7085

Ingredienti

70 g Mozzarella Fiordilatte
q.b. Rosmarino fresco

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.