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.

© 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)