

PIZZA ÈFUNGOMIX



Ingredienti Menù

100 g Èfungomix - GR1
40 g Guanciale cotto affumicato - 2T9
q.b. Erba cipollina liofilizzata - 1250

Ingredienti

n° 1 Base per Pizza
15 g. Montasio
q.b. Timo
80 g. Mozzarella

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere la pizza e farcirla con mozzarella, Èfungomix, Guanciale Affumicato. Cuocere in forno e all'uscita aggiungere l'erba cipollina, il timo e il Montasio a scaglie.