

## PIZZA GUANCIA A GUANCIA



### Ingredienti Menù

Grancrema di carciofi - B01  
Grancrema di Pecorino - KG1  
Guanciale cotto affumicato - 2T9

### Ingredienti

Disco di pasta  
Mozzarella fior di latte

Chef: Giovanni Fanti

### Procedimento

Allargare il disco di pasta e stendervi sopra la grancrema di carciofi; aggiungere poi la mozzarella a tocchetti e infornare. A cottura ultimata, completare con la grancrema di pecorino a filo e le fettine di guanciale affumicato.