

PIZZA GUANCIA A GUANCIA



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.

Ingredienti Menù

Grancrema di carciofi - B01

Grancrema di Pecorino - KG1

Guanciale cotto affumicato - 2T9

Ingredienti

Disco di pasta

Mozzarella fior di latte