

## PIZZA REGINA



**Chef:** Monica Copetti

### Procedimento

Stendere la mozzarella sulla base pizza rustica. Farcire con fettine di guanciale e fettine di patate tagliate sottilissime. Cuocere in forno per 3/4 minuti. Guarnire con aghi di rosmarino e crema al parmigiano.

### Ingredienti Menù

q.b. Base pizza rustica - 7085

q.b. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1

q.b. Guanciale cotto affumicato - 2T9

q.b. Patate pronte al naturale - Z62

### Ingredienti

q.b. Rosmarino