

PIZZA SCAMORZA, GUANCIALE, SALSA DI CAVOLO VIOLA E SEMI DI ZUCCA



Ingredienti Menù

- q.b. Guanciale cotto affumicato - 2T9
- q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
- q.b. Salsa di cavolo viola - XX0X
- q.b. Semi di zucca decorticati - RB0

Ingredienti

- 1 Disco di pasta
- q.b. Mozzarella
- q.b. Scamorza affumicata

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere il disco della pizza, aggiungere la mozzarella, la scamorza, il Guanciale e cuocere in forno. In uscita aggiungere la Salsa di Cavolo viola, i Semi di zucca e l'Olio extravergine di oliva.