

PIZZA TARTUFATA IN TEGLIA



Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Stendere la pizza nella teglia. Farcirla con mozzarella, crema di funghi tartufata, guanciale, e'fungomix e infornare. In uscita aggiungere la grancrema di parmigiano a filo.

Ingredienti Menù

q.b. Crema di funghi prataioli al tartufo - E50K
q.b. Efungomix - GR1
q.b. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1
q.b. Guanciale cotto affumicato - 2T9

Ingredienti

q.b. mozzarella