

Pizza bianca con guanciaiale e patate

Viani



Viani

Weißer Pizza mit luftgetrockneter Schweinebacke und Kartoffeln

ZUTATEN FÜR EINE PIZZA:

Frischer Pizzateig
50 g Guanciale in Scheiben
1 Kartoffel
Rosmarin
Meersalz

ZUBEREITUNG

Pizzateig nach Anleitung vorbereiten. Kartoffel schälen und fein hobeln. Pizza abwechselnd mit Kartoffelscheiben und Guanciale belegen, mit Rosmarinnadeln bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. Pizza 7 bis 9 Minuten knusprig backen und mit etwas Meersalz bestreuen.



GUANCIALE
AUS DER TOSKANA



NATIVES OLIVENÖL EXTRA
'CLADIUM' DOP