Pizza con funghi cardoncelli Spirito Contadino trifolati, fior di latte di Morolo a latte crudo, chips di patate al rosmarino e veli di lardo picato

GIANCARLO CASA

CHEF DI Spirito

Pizza con funghi cardoncelli Spirito Contadino trifolati, fior di latte di Morolo a latte crudo, chips di patate al rosmarino e veli di lardo picato

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

Funghi cardoncelli Spirito Contadino • fior di latte fatto a mano a latte crudo • chips di patate • sfoglie di lardo picato

Procedimento:

cuocere i funghi cardoncelli, le chips di patate in forno a legna e condire la pizza, aggiungendo il fior di latte. Cuocere la pizza e aggiungere le sfoglie di lardo in uscita.

GIANCARLO CASA