

PIZZA CARPACCIO DI POLPO E SALSA DI CARCIOFI



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Sul disco di pasta distribuire la Gransalsa di cuori di carciofo, la mozzarella, il Polpo a fette e i Datterini gialli. All'uscita dal forno ultimare con Olio extravergine di oliva e prezzemolo.

Menù-Zutaten

- 1 Base pizza rustica - 7085
- 40 g. Datterini gialli interi in succo - XM1X
- 50 g. Filone di polpo e totano da affettare - 1M1
- 60 g. Gransalsa di cuori di carciofo - C1107
- q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Zutaten

- q.b. Prezzemolo
- 70 g. Mozzarella fior di latte