# PIZZA CARPACCIO DI POLPO E SALSA DI CARCIOFI



**Chef:** Leonardo Pellacani

## 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

## 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 srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)