

PIZZA CON CARPACCIO DI POLPO E PESTO AI PISTACCHI



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Sul disco di pasta distribuire il Pesto ai pistacchi, la mozzarella ed il Polpo a fette. All'uscita dal forno ultimare con Stracciatella, pomodori Dorati e basilico.

Menù-Zutaten

20 g. Dorati - TN1
40 g. Filone di polpo e totano da affettare - 1M1
40 g. Pesto ai pistacchi - BX7
n°1 Base pizza rustica - 7085

Zutaten

q.b. Basilico
40 g. Stracciatella
40 g. Mozzarella fior di latte