

PIZZA MIT CACIO-KÄSE UND PFEFFER, KRAKE UND STÄNGELKOHLE



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Für 1 Person

Den rustikalen Pizzaboden mit Mozzarella, Ëfriarielli, Krakenstückchen und Dorati-Tomaten belegen und backen. Danach mit Ëcacioepepe und nativem Olivenöl extra beträufeln.

Menù-Zutaten

- 1 Base pizza rustica (Rustikaler Pizzaboden) - 7085
- 10 g. Ëcacioepepe (Cacio-Käse-Pfeffersauce) - S4QX
- 20 g. Dorati - TN1
- 40 g. Polpo intero già cotto (Ganze Krake, bereits gekocht) - 1N9
- 50 g. Ëfriarielli - B41
- n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

- 80 g Mozzarella