

PIZZA MIT GEISSELGARNELEN, KRAKEN-CARPACCIO, GUACAMOLE UND CHILI



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Den Pizzaboden ausrollen, mit Frulloro bestreichen, mit Mozzarella belegen und im Ofen backen. Nach dem Backen mit Krake und Geißelgarnelen belegen, mit Guacamole bestreichen und mit Chilifäden und nativem Olivenöl extra garnieren.

Menù-Zutaten

- n.B. Emazzancolle - MJ1
- n.B. Filone di polpo e totano da affettare (Gepresste Krake und Pfeilkalmare zum Aufschneiden) - 1M1
- n.B. Frulloro® - X93
- n.B. Guacamole Sauce (Guacamole) - XQ0X
- n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

- n.B. Petersilie
- n.B. Mozzarella
- 1 Pizzaboden