PIZZA MIT GEISSELGARNELEN, KRAKEN-CARPACCIO, GUACAMOLE UND CHILI



Menù-Zutaten

n.B. Èmazzancolle - 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

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