

## PIZZA MIT KRAKE, KARTOFFELN, PESTO ALLA GENOVESE UND DORATI-TOMATEN



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Den Pizzaboden ausrollen, mit Mozzarella, Krake und den würfelig geschnittenen Kartoffeln belegen und im Ofen backen. Nach dem Backen mit Dorati-Tomaten belegen und mit dem frischen Pesto alla Genovese und nativem Olivenöl extra verfeinern.

### Menù-Zutaten

n.B. Dorati - TN1

n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

n.B. Patate pronte al naturale (Essfertige Kartoffeln „natur“) - Z62

n.B. Polpo intero già cotto (Ganze Krake, bereits gekocht) - 1N9

### Zutaten

n.B. Mozzarella

1 Pizzaboden