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



Chef: Leonardo Pellacani

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

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