

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



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

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.