

## PIZZA MIT ROTEM PESTO, KRAKEN-CARPACCIO, ÈAGRETTI UND CHILI



### Menù-Zutaten

- n.B. Èagretti - XK1X
- n.B. Filone di polpo e totano da affettare (Gepresste Krake und Pfeilkalmare zum Aufschneiden) - 1M1
- n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
- n.B. Pesto rosso (rotes Pesto) - CG0K

### Zutaten

- 1 Pizzaboden
- n.B. Petersilie
- n.B. Mozzarella
- n.B. Chili in Scheibchen

Chef: Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Den Pizzaboden ausrollen, mit rotem Pesto bestreichen, mit Mozzarella belegen und im Ofen backen. Nach dem Backen mit Kraken-Carpaccio, Èagretti und Chili belegen und mit Petersilienöl beträufeln.