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



**Chef:** Leonardo Pellacani

## 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

## 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.

**© 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)