

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



**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.

### 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