

PIZZA CACIO E PEPE, POLPO E FRIARIELLI



Chef: Leonardo Pellacani

Method

Per 1 persona.

Stendere sulla base Pizza Rustica la mozzarella, Èfriarielli, il Polpo tagliato a pezzi, i pomodori Dorati ed infornare.
In uscita ultimare con Ècacioepepe ed Olio extravergine d'oliva.

Menù Ingredients

1 Base pizza rustica - 7085
10 g. Ècacioepepe - S4QX
20 g. Dorati - TN1
40 g. Polpo intero già cotto - 1N9
50 g. Èfriarielli - B41
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredients

80 g. Mozzarella fiordilatte