

PIZZA CARPACCIO DI POLPO E SALSA DI CARCIOFI



Ingredientes Menù

1 Base pizza rustica - 7085
40 g. Datterini gialli interi in succo - XM1X
50 g. Filone di polpo e totano da affettare - 1M1
60 g. Gransalsa di cuori di carciofo - C1107
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredientes

q.b. Prezzemolo
70 g. Mozzarella fior di latte

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Sul disco di pasta distribuire la Gransalsa di cuori di carciofo, la mozzarella, il Polpo a fette e i Datterini gialli. All'uscita dal forno ultimare con Olio extravergine di oliva e prezzemolo.