

PIZZA CON «CACIO E PEPE», PULPO Y GRELOS



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Para 1 persona.

Extender la mozzarella, los grelos Èfriarielli, el pulpo cortado en trozos y los tomates cherry Dorati sobre la base para pizza rústica y hornear. Al salir del horno, terminar con Ècacioepepe y aceite de oliva virgen extra.

Ingredientes Menù

1 Base pizza rustica (Base para pizza rústica) - 7085
10 g. Ècacioepepe - S4QX
20 g. Dorati - TN1
40 g. Polpo intero già cotto (Pulpo cocido entero) - 1N9
50 g. Èfriarielli - B41
al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra)
- EK5

Ingredientes

80 g Mozzarella