

PIZZA DE LANGOSTINOS, CARPACCIO DE PULPO, SALSA GUACAMOLE Y GUINDILLA



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Extender el disco de pizza, añadir el batido de tomate Frulloro, la mozzarella y cocer en el horno. Al salir del horno, añadir el pulpo, la salsa Guacamole, las colas de langostino Èmazzancolle, los hilos finos de guindilla y el aceite aromatizado con perejil.

Ingredientes Menù

- al gusto Èmazzancolle - MJ1
- al gusto Filone di polpo e totano da affettare (Barra de pulpo y pota para cortar) - 1M1
- al gusto Frulloro® - X93
- al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5
- al gusto Peperoncini in fili sottili (Hilos finos de guindilla) - 1278
- al gusto Salsa Guacamole - XQ0X

Ingredientes

- al gusto Perejil
- 1 disco de masa
- al gusto Mozzarella