

PIZZA DE PESTO ROJO, CARPACHO DE PULPO, ÈAGRETTI Y GUINDILLA



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Extender el disco de pizza, añadir el pesto rojo y la mozzarella y cocer en el horno. Al salir del horno, añadir el carpacho de pulpo, la barrilla Èagretti, las guindillas y el aceite de oliva aromatizado con perejil.

Ingredientes Menù

al gusto Èagretti - XK1X
al gusto Filone di polpo e totano da affettare (Barra de pulpo y pota para cortar) - 1M1
al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5
al gusto Pesto rosso (Pesto rojo) - CG0K

Ingredientes

1 disco de masa
al gusto guindilla en láminas
al gusto perejil
al gusto mozzarella