

PIZZA DE PULPO, PATATAS, PESTO GENOVÉS Y TOMATES CHERRY «DORATI»



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Extender el disco de pizza, añadir la mozzarella, el pulpo, las patatas cortadas en cubitos y cocer en el horno. Al salir del horno, añadir los tomates cherry con albahaca Dorati, el pesto genovés fresco y el aceite de oliva virgen extra.

Ingredientes Menù

al gusto Dorati - TN1

al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra)
- EK5

al gusto Patate pronte al naturale (Patatas listas al natural) -
Z62

al gusto Polpo intero già cotto (Pulpo cocido entero) - 1N9

Ingredientes

1 disco de masa

al gusto mozzarella