

PIZZA CREVETTES BLANCHES, CARPACCIO DE POULPE, SAUCE GUACAMOLE ET PIMENTS



Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Étaler le disque de pâte à pizza, ajouter les tomates fraîches mixées Frulloro, la mozzarella et faire cuire au four. En sortie, ajouter le poulpe, la sauce guacamole, les crevettes blanches Èmazzancolle, les fils de piment et l'huile au persil.

Ingrédients Menù

- q.s. Èmazzancolle - MJ1
- q.s. Filone di polpo e totano da affettare (Pain de poulpe et de calmar à trancher) - 1M1
- q.s. Frulloro ® - X93
- q.s. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5
- q.s. Peperoncini in fili sottili (Piment en fils fins) - 1278
- q.s. Sauce Guacamole - XQ0X

Ingrédients

- q.s. Persil
- q.s. Mozzarella
- 1 Disque de pâte