

PIZZA PESTO ROUGE, CARPACCIO DE POULPE, ÈAGRETTI ET PIMENT



Ingrédients Menù

- q.s. Èagretti - XK1X
- q.s. Filone di polpo e totano da affettare (Pain de poulpe et de calmar à trancher) - 1M1
- q.s. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5
- q.s. Pesto rosso (Pesto rouge) - CGOK

Ingrédients

- 1 Disque de pâte
- q.s. piment découpé
- q.s. persil
- q.s. mozzarella

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Étaler le disque de pâte à pizza, ajouter le pesto rouge, la mozzarella et faire cuire au four. En sortie, ajouter le carpaccio de poulpe, les Èagretti, le piment et l'huile au persil.