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) - CG0K

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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)