

## PIZZA PETITS POULPES, OLIVES LECCINO ET TOMATES DORATI



Chef: Leonardo Pellacani

### Préparation

Étaler le disque de pâte à pizza, ajouter les tomates fraîches mixées Frulloro, la mozzarella, les petits poulpes à la marinière et faire cuire au four. En sortie, ajouter les tomates Dorati, les olives et l'huile au persil.

### Ingrédients Menù

q.s. Dorati - TN1  
q.s. Frulloro ® - X93  
q.s. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5  
q.s. Olive Nostraline denocciolate (Olives Nostraline dénoyautées) - Z91  
q.s. Polipetti alla marinara (Petits poulpes à la marinière) - MU1X

### Ingrédients

q.s. mozzarella  
q.s. persil  
1 Disque de pâte