

PIZZA POULPE, POMMES DE TERRE, PESTO À LA GÉNOISE ET TOMATES DORATI



Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Étaler le disque de pâte à pizza, ajouter la mozzarella, le poulpe, les pommes de terre coupées en petits dés et faire cuire au four. En sortie, ajouter les tomates Dorati, le pesto à la Génoise frais et l'huile d'olive extra vierge.

Ingrédients Menù

- q.s. Dorati - TN1
- q.s. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5
- q.s. Patate pronte al naturale (Pommes de terre nature prêtes à consommer) - Z62
- q.s. Polpo intero già cotto (Poulpe entier déjà cuit) - 1N9

Ingrédients

- q.s. mozzarella
- 1 Disque de pâte