

PIZZA CACIO E PEPE, POLPO E FRIARIELLI



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 1 persona.

Stendere sulla base Pizza Rustica la mozzarella, Èfriarielli, il Polpo tagliato a pezzi, i pomodori Dorati ed infornare. In uscita ultimare con Ècacioepepe ed Olio extravergine d'oliva.

Ingredienti Menù

- 1 Base pizza rustica - 7085
- 10 g. Ècacioepepe - S4QX
- 20 g. Dorati - TN1
- 40 g. Polpo intero già cotto - 1N9
- 50 g. Èfriarielli - B41
- q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

- 80 g. Mozzarella fiordilatte