

## 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