PIZZA CACIO E PEPE, POLPO E FRIARIELLI



Chef: Leonardo Pellacani

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

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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)