PIZZA CARPACCIO DI POLPO E SALSA DI CARCIOFI



Ingredienti Menù

1 Base pizza rustica - 7085

40 g. Datterini gialli interi in succo - XM1X

50 g. Filone di polpo e totano da affettare - 1M1

60 g. Gransalsa di cuori di carciofo - C1107

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

q.b. Prezzemolo

70 g. Mozzarella fior di latte

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Sul disco di pasta distribuire la Gransalsa di cuori di carciofo, la mozzarella, il Polpo a fette e i Datterini gialli. All'uscita dal forno ultimare con Olio extravergine di oliva e prezzemolo.

© 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)