

## PIZZA CON CARPACCIO DI POLPO E PESTO AI PISTACCHI



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Procedimento

Sul disco di pasta distribuire il Pesto ai pistacchi, la mozzarella ed il Polpo a fette. All'uscita dal forno ultimare con Stracciatella, pomodori Dorati e basilico.

### Ingredienti Menù

20 g. Dorati - TN1  
40 g. Filone di polpo e totano da affettare - 1M1  
40 g. Pesto ai pistacchi - BX7  
n°1 Base pizza rustica - 7085

### Ingredienti

q.b. Basilico  
40 g. Stracciatella  
40 g. Mozzarella fior di latte