PIZZA CON CARPACCIO DI POLPO E PESTO AI PISTACCHI



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

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.

© 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)