

## 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.