# PIZZA MAZZANCOLLE, CARPACCIO DI POLPO, SALSA GUACAMOLE E PEPERONCINI



## Ingredienti Menù

q.b. Èmazzancolle - MJ1

q.b. Filone di polpo e totano da affettare - 1M1

q.b. Frulloro ® - X93

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Peperoncini in fili sottili - 1278

q.b. Salsa Guacamole - XQ0X

## Ingredienti

q.b. Prezzemolo

q.b. Mozzarella

1 Disco di pasta

**Chef:** Leonardo Pellacani

## Procedimento

Stendere il disco della pizza, aggiungere il Frulloro, la mozzarella e cuocere in forno. In uscita aggiungere il Polpo,  la Salsa Guacamole, Èmazzancolle, i Fili di peperoncino e l'Olio al 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)