

## 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.