

PIZZA MAZZANCOLLE, CARPACCIO DI POLPO, SALSA GUACAMOLE E PEPERONCINI



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.

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