

PIZZA PESTO ROSSO, CARPACCIO DI POLPO, ÈAGRETTI E PEPERONCINO



Ingredienti Menù

- q.b. Èagretti - XK1X
- q.b. Filone di polpo e totano da affettare - 1M1
- q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
- q.b. Pesto rosso - CG0K

Ingredienti

- q.b. Prezzemolo
- q.b. Peperoncino a fette
- q.b. Mozzarella
- 1 Disco di pasta

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere il disco della pizza, aggiungere il Pesto rosso, la mozzarella e cuocere in forno. In uscita aggiungere il Carpaccio di polpo, Èagretti, i peperoncini e l'Olio al prezzemolo.