PIZZA PESTO ROSSO, CARPACCIO DI POLPO, ÈAGRETTI E PEPERONCINO



Chef: Leonardo Pellacani

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

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.

© 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)