

PIZZA POLPO ALLA PIASTRA, OLIVE, DORATI E PATATE CROCCANTI



Ingredienti Menù

- q.b. Dorati - TN1
- q.b. Olive taggiasche denocciolate - XL1
- q.b. Patate pronte al naturale - Z62
- q.b. Pesto alla genovese fresco - WH0X
- q.b. Polpo intero già cotto - 1N9

Ingredienti

- q.b. Mozzarella fior di latte
- q.b. Pinoli tostati

Chef: Barbara Benvenuti

Procedimento

Stendere sul disco di pizza la mozzarella, il Polpo e le Olive Taggiasche. In uscita aggiungere il Pesto alla Genovese fresco, i Dorati, i pinoli tostati e le Patate croccanti a filetti.