

PIZZA POLPO, PATATE, PESTO ALLA GENOVESE E DORATI



Ingredienti Menù

- q.b. Dorati - TN1
- q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
- q.b. Patate pronte al naturale - Z62
- q.b. Polpo intero già cotto - 1N9

Ingredienti

- 1 Disco di pasta
- q.b. Mozzarella

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Stendere il disco della pizza, aggiungere la mozzarella, il Polpo, le Patate tagliate a cubetto e cuocere in forno. In uscita aggiungere i pomodori Dorati, il Pesto alla genovese fresco e l'Olio extravergine di oliva.