

P.A.L.A. CON PESTO ROSSO E POLPO



Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Stendere il Frulloro sulla base Pizza P.A.L.A., aggiungere la mozzarella e le Patate pronte tagliate a fette. Cuocere in forno.
In uscita aggiungere il Pesto rosso, il Polpo precedentemente saltato in padella e ultimare con la Granella di pistacchio.

Verarbeitung ohne Gluten

Sostituendo la P.A.L.A. con il prodotto Menù "P.A.L.A. Senza Glutine" la preparazione diventa Gluten Free.

Menù-Zutaten

- 1 PIZZA P.A.L.A. - 7060
- 40 g Pesto Rosso - X80X
- 50 g Patate pronte al naturale - Z62
- 8 tentacoli Polpo intero già cotto - 1N9
- q.b. Frulloro ® - X93
- q.b. Granella di pistacchio - 7084X
- q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Zutaten

- 70 g Mozzarella fior di latte