

## PIZZA SEPPIE, ZUCCHINE E DORATI



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Stendere il disco di pasta, distribuire la Polpavera e infornare. A cottura completa togliere dal forno, aggiungere la seppia condita con un poco d'olio extra vergine d'oliva, le zucchini e i dorati. Ultimare decorando con prezzemolo tritato e un filo d'olio. Servire fumante.

### Verarbeitung ohne Gluten

Questa preparazione può diventare "senza glutine" utilizzando per l'impasto il Mix per Pizza e Pane Gluten Free Menù

### Menù-Zutaten

20 g. Dorati - TN1  
40 g. Èseppiafette - WD1  
70 g. Polpavera fine - UV3  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Zutaten

n° 1 Base per pizza  
20 g. Zucchini fresche  
q.b. Prezzemolo