

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



**Chef:** Leonardo Pellacani

**Gluten Free**

### Method

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.

### Gluten Free Method

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

### Menù Ingredients

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 pistacchi verdi - 7084X  
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

### Ingredients

70 g Mozzarella fior di latte