

PIZZA CON POLPO, OLIVE E PEPERONI ALLA BRACE



Chef: Salvatore Coppola

Gluten Free

Method

Stendere la pallina, distribuire il Frulloro®, la mozzarella e il Tentacolo di Polpo tagliato a metà, quindi infornare. A fine cottura, completare con il Peperone alla brace tagliato a julienne, le Olive Leccino, una spolverata di prezzemolo e un filo d'Olio extravergine di oliva.

Gluten Free Method

sostituendo il disco di pasta con la dicitura “Senza Glutine” in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

Menù Ingredients

160 g Tentacoli di polpo cotto - 1OF
25 g Peperoni interi alla Brace - TT1
30 g Olive Leccino Nostrale denocciolate - Z91
50 g Frulloro® - X93
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredients

1 Disco di pasta
60 g Mozzarella
q.b. Prezzemolo