PIZZA POLPO, SALSA DI PISTACCHI E POMODORI PIZZUTELLO

Menù Ingredients

q.b. Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semisecchi pelati in olio - XN1X

q.b. Mini Yellow - Pomodori "Pizzutello" semisecchi pelati in olio - XB1X

q.b. Polpo intero già cotto - 1N9

q.b. Salsa di pistacchio - XI0X7

Ingredients

q.b. Pistacchi

q.b. Basilico

q.b. Mozzarella fior di latte

Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Method

Stendere il disco della pizza*, aggiungere la mozzarella, il polpo e cuocere in forno.

In uscita aggiungere i mini red, i mini yellow e i pistacchi tritati. Ultimare con la salsa di pistacchi.

Gluten Free Method

* Se si utilizza un impasto "Senza Glutine" o base pizza "Senza Glutine" la pizza è Gluten Free.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)