

PIZZA POLPO, SALSA DI PISTACCHI E POMODORI PIZZUTELLO



Menù Ingredients

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