

PIZZA SEPPIA E DORATI



Chef: Leonardo Pellacani

Method

Stendere il disco di pasta, distribuire la mozzarella e infornare. A fine cottura completare con la Seppia tagliata a julienne, le zucchine tagliate a fiammifero e precedentemente marinate e i pomodori Dorati. Decorare con germogli e prezzemolo tritato.

Gluten Free Method

Menù Ingredients

6 Dorati - TN1

70 g Seppia cotta - 1IF

Ingredients

80 g Mozzarella

15 g Zucchine

q.b. Prezzemolo

q.b. germogli