PIZZA SEPPIE, DORATI E SALSA DI AGRUMI



Menù Ingredients

q.b. Dorati - TN1

q.b. Èmazzancolle - MJ1

q.b. Frulloro ® - X93

q.b. Salsa di agrumi - BO0X

Ingredients

q.b. Zucchine

q.b. Prezzemolo

Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Method

Stendere sul disco di pasta* il frulloro e cuocere in forno. In uscita aggiungere èseppiafette, èmazzancolle, le zucchine saltate in padella e i dorati. Ultimare con la salsa di agrumi.

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)