SEPPIA E DORATI

Menù Ingredients

70 g Seppia cotta - 1IF

n° 6 Dorati - TN1

Ingredients

1 Disco di pasta

80 g Mozzarella

15 g Zucchine

q.b. Prezzemolo

q.b. Germogli

Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

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

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