PIZZA SEPPIE, ZUCCHINE E DORATI



Ingrédients Menù

20 g. Dorati - TN1

70 g. Polpavera fine - UV3

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingrédients

n° 1 Base per pizza

20 g. Zucchine fresche

q.b. Prezzemolo

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Stendere il disco di pasta, distribuire la Polpavera e infornare. A cottura completa togliere dal forno, aggiungere la seppia condita con un poco d'olio extra vergine d'oliva, le zucchine e i dorati. Ultimare decorando con prezzemolo tritato e un filo d'olio. Servire fumante.

Préparation sans gluten

Questa preparazione può diventare ˝senza glutine˝ utilizzando per l'impasto il Mix per Pizza e Pane Gluten Free Menù

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)