

## PIZZA AL PADELLINO - COSTIERA

---



### Ingredienti Menù

---

1 Pizza al padellino - 7014  
q.b. Polpo intero già cotto - 1N9  
q.b. Salsa di agrumi - BOOX

### Ingredienti

---

q.b. Rucola  
q.b. Scorza di lime  
q.b. Scorza di arancia

**Chef:** Monica Copetti

### Procedimento

---

Spennellare la base con un po' d'olio e tostare in forno ventilato 5-6 minuti a 250°. Tagliare in sei spicchi e, su ogni spicchio, creare un letto con qualche foglia di rucola. Farcire ogni fetta con qualche pezzettino di polipo e aggiungere una colata di salsa agli agrumi. Completare con scorza di lime e di arancia.

### Procedimento senza glutine

---