PIZZA AL PADELLINO - COSTIERA



Ingredienti Menù

1 Pizza al padellino - 7014

q.b. Polpo intero già cotto - 1N9

q.b. Salsa di agrumi - BO0X

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

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)