

PIZZA SEPPIE, DORATI E SALSA DI AGRUMI



Chef: Leonardo Pellaçani

Senza glutine

Procedimento

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.

Procedimento senza glutine

* Se si utilizza un impasto "Senza Glutine" o base pizza "Senza Glutine" la pizza è Gluten Free.

Ingredienti Menù

- q.b. Dorati - TN1
- q.b. Èmazzancolle - MJ1
- q.b. Èseppiafette - WD1
- q.b. Frulloro ® - X93
- q.b. Salsa di agrumi - BO0X

Ingredienti

- q.b. Zucchine
- q.b. Prezzemolo