

PIZZA SEPPIE, ZUCCHINE E DORATI



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

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.

Procedimento senza glutine

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

Ingredienti Menù

20 g. Dorati - TN1
40 g. Èseppiafette - WD1
70 g. Polpavera fine - UV3
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

n° 1 Base per pizza
20 g. Zucchine fresche
q.b. Prezzemolo