

MILLEFOGLIE DI CARPACCIO DI POLPO E TOTANO CON PATATE E PESTO



Ingredientes Menù

10 g Pesto alla genovese fresco - WHOX
45 g Filone di polpo e totano da affettare - 1M1
50 g Ruotine di pomodoro semisecche - ZJ1X
60 g Patate pronte al naturale - Z62
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredientes

n° 1 Foglie di basilico fritto
n° 1 Pomodorino cotto in forno
q.b. Sedano tagliato a listarelle

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Dosis per 1 persona

Al centro del plato colocar la coppapasta. Componer la Millefoglie alternando capas de Carpaccio de Pulpo y Totano, patatas previamente cocidas y cortadas en rodajas y Ruotine de tomate seco. Retirar la coppapasta. Decorar con sedano cortado en listas, un tomate cherry cocido al horno y una hoja de albahaca frita. Agregar el Pesto genovés fresco. Finalizar con un hilo de aceite de oliva virgen.