

CESTINI DI CARCIOFO ALLA MARINARA



Ingredienti Menù

- 18 Carciofi alla Romana - H13
- 18 Dorati - TN1
- 300 g Èseppiafette - WD1
- 300 g Polpo intero già cotto - 1N9
- q.b. Olio extravergine di oliva - EKC
- q.b. Pepe nero macinato - 1229

Ingredienti

- q.b. Prezzemolo
- q.b. Sale

Chef: Leonardo Pellaiani

Senza glutine

Procedimento

Procedimento senza glutine

Per 6 persone

Preparare un'insalata di pesce tagliando a tocchetti il Polpo, Èseppiafette e i gambi dei Carciofi e condirla con Olio, sale, Pepe nero e prezzemolo tritato. Aprire i Carciofi a fi ore e posizionarne tre su ogni piatto, inserendo al centro l'insalata di pesce. Ultimare aggiungendo su ogni cestino un pomodoro Dorato e servire.