

## 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 Pellacani

**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.