

GEGRILLTE KRAKENTENTAKELN UND FRIARIELLI



Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Personen

Den gehackten Knoblauch und die in Scheiben geschnittene Chilischote in einer Pfanne anbraten. Die Èfriarielli hinzufügen und einige Minuten lang erhitzen. Die Krakententakel in einer Pfanne mit etwas nativem Olivenöl extra anbraten. Die warme Grancrema di Ragusano, die Èfriarielli und die Krakententakel in die Mitte des Tellers geben. Mit etwas nativem Olivenöl extra beträufeln und servieren.

Verarbeitung ohne Gluten

Menù-Zutaten

1.200 g Tentacoli di polpo cotto - Gekochte Krakententakeln - 1OF

300 g Grancrema di Ragusano DOP („Grancrema“ mit Ragusano-Käse g. U.) - EV1X

540 g Èfriarielli - B41

q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

n.B. Chili

n.B. Knoblauch