

KRAKEN-TINTENFISCH-SALAT MIT DORATI-TOMATEN UND LECCINO-OLIVEN



Chef: Monica Copetti

Zubereitung

(Mengenangaben für 12 Personen)

Die Krake und den Tintenfisch in Stücke schneiden und die Dorati-Tomaten und die Leccino-Oliven dazugeben

NIEDRIGTEMPERATURGAREN

Temperatur: 65 °C

Gardauer: 7 1/2 Stunden

Aus dem Vakuumbeutel nehmen und die würfelig geschnittenen Kartoffeln dazugeben. Mit nativem Olivenöl extra, Salz und frischer Petersilie marinieren.

Menù-Zutaten

100 g Olive Nostrale denocciolate (Leccino-Oliven, entsteint) - Z91

200 g Dorati - TN1

300 g Patate pronte al naturale (Essfertige Kartoffeln „natur“) - Z62

q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

n.B. Salz

n.B. Petersilie

1.5 kg Tintenfisch

1.5 kg Krake