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



Menù-Zutaten

100 g Olive Nostraline 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

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 srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)