

## 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.