MILLEFEUILLE MIT KRAKEN- UND PFEILKALMAR-CARPACCIO MIT KARTOFFELN UND FRISCHEM PESTO ALLA GENOVESE



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

10 g Pesto alla genovese fresco (Frisches Pesto "alla Genovese") - WH0X

45 g Filone di polpo e totano da affettare (Gepresste Krake und Pfeilkalmare zum Aufschneiden) - 1M1

50 g Ruotine di pomodoro semisecche (Runde halbgetrocknete Tomaten) - ZJ1X

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

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

Zutaten

Sellerie

1 in Ofen gebackene Tomate

1 Basilikumblatt

Zubereitung

In die Mitte des Tellers den Teigausstecher positionieren
Das Kraken- und Pfeilkalmar-Carpaccio hinzufügen
Und beginnen, mit den Kartoffeln zu schichten
Die runde halbgetrocknete Tomaten hinzufügen
Eine andere Scheibe Carpaccio
Und mit einer letzten Scheibe Carpaccio beenden

Den Teigausstecher entfernen.
Mit in Streifen geschnittenem Staudensellerie garnieren,
eine gebackene Tomate hineinlegen
und einem frittierten Basilikumblatt.
Das frische Pesto alla Genovese hinzugeben

Mit einem Spritzer nativem Olivenöl extra abschließen
Das Gericht ist fertig

© 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)