

PUCCIA-BROT MIT KRAKE, GEGRILLTEN ZUCCHINI UND MELANZANI UND POMODORINA-SAUCE



Chef: Tommaso Ruggieri

Zubereitung

Die Krake kochen und natürlich kalt werden lassen. Die Krake schneiden, die Tentakel aber ganz lassen und in einer beschichteten Pfanne mit etwas Öl erhitzen. In der Zwischenzeit das Puccia-Brot aufschneiden und im Umluftofen aufwärmen. Eine Hälfte mit einem Teil der Pomodorina-Tomatensauce bestreichen, mit der heißen Krake und dem Gemüse belegen und die obere Brothälfte mit etwas Tomatensauce bestreichen. Heiß servieren.

Menù-Zutaten

- 1 Puccia salentina (Brot aus dem Salento) - 7012
- 50 g Melanzane alla griglia (Gegrillte Auberginen) - TE1
- 50 g Zucchini alla Griglia (Gegrillte Zucchini) - TL1
- 60 g Pomodorina - CA0K
- Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

- 200 g Krake
- Salz und Pfeffer