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



Chef: Tommaso Ruggieri

Menù-Zutaten

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

Zutaten

200 g Krake
Salz und Pfeffer

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