

PUCCIA SALENTINA CON POLPO, ZUCCHINE E MELANZANE ALLA GRIGLIA E POMODORINA



Chef: Tommaso Ruggieri

Method

Far bollire il polpo e a cottura ultimata lasciarlo raffreddare al naturale. Tagliare il polpo tenendo i cirri interi e successivamente scottarlo in padella antiaderente con un filo di olio. Nel frattempo tagliare a metà la puccia e scaldarla in forno ventilato. Aggiungere sulla base di pane una parte di Pomodorina, il polpo scottato, le verdure ed infine porre sull' altra metà ancora un po' di Pomodorina. Servire ben caldo.

Menù Ingredients

- 1 Puccia salentina - 7012
- 50 g Melanzane alla griglia - TE1
- 50 g Zucchine alla Griglia - TL1
- 60 g Pomodorina - CA0K
- q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredients

- 200 g Polpo
- q.b. Sale
- q.b. Pepe