

## PUCCIA SALENTEINA CON POLPO, ZUCCHINE E MELANZANE ALLA GRIGLIA E POMODORINA



### 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

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.