

## SCAGLIOZZE PUGLIESI CON TUTTOCAMPO E PESTO ROSSO



### Menù Ingredients

20 g Pesto rosso - CG0K  
50 g Tuttocampo (senza mais) - TB1  
70 g Polenta della casa - PL1

### Ingredients

q.b. Acqua  
q.b. Sale  
q.b. Pepe  
2 ml Olio di semi  
q.b. Olio per friggere  
q.b. Farina

Chef: Tommaso Ruggieri

### Method

Bollire l'acqua con il sale e successivamente aggiungere la polenta e portare a cottura aggiungendo infine il tuttocampo. Riporre la polenta in una teglia di modo da creare una mattonella unica dell'altezza di massimo 2 cm e lasciarla raffreddare. Una volta raffreddata tagliarla a pezzi. Scaldate l'olio per frittura e raggiunta la temperatura friggere la polenta precedentemente passata nella farina. Nel frattempo diluire il pesto rosso con l'olio di semi. A cottura ultimata impiattare posizionando la polenta in barchette di bamboo con il dressing di pesto rosso .