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 in modo da creare una mattonella unica dell'altezza di massimo 2 cm e lasciarla raffreddare. Una volta raffreddata tagliarla a pezzi. Scaldare l'olio per fritturaa 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 .

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)