

## LAGANA RIZADA CON PATATAS BRAVAS Y PULPO CRUJIENTE



**Chef:** Maurizio Ferrari

### Preparación

para 4 personas

Cortar las patatas en dados y el pulpo en dados de tamaño mediano y retirar. Calentar el aceite de oliva virgen extra en una sartén, sofreír la chalota con el ajo, añadir el pulpo y dejar que se dore. Incorporar las patatas, dejar que se doren y sazonar con sal y pimienta. Cocer la pasta en abundante agua con sal hirviendo, escurrirla cuando esté «al dente» y mezclar la salsa. Si es necesario, añadir un poco de agua de cocción de la pasta y pimentón. Emplatar y servir con los pimientos cortados en tiras.

### Ingredientes Menù

300g Patate pronte al naturale (Patatas listas al natural) - Z62  
300g Patate pronte al naturale (Patatas listas al natural) - Z62  
350g Polpo intero già cotto (Pulpo cocido entero) - 1N9  
350g Polpo intero già cotto (Pulpo cocido entero) - 1N9  
al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra)  
- EKC  
q.b. Paprica purpuro dolce - 1805  
q.b. Peperoncini in fili sottili - 1278

### Ingredientes

300g de pasta Lagana rizada  
20g de chalotas frescas  
1 diente de ajo  
al gusto pimentón Purpuro dulce  
al gusto pimientos en tiras  
al gusto sal y pimienta