LAGANA RIZADA CON PATATAS BRAVAS Y PULPO CRUJIENTE



Ingredientes Menù

300g Patate pronte al naturale (Patatas listas al natural) - Z62
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

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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)