MILLEINFRANTI DE AZAFRÁN CON SALSA ÈCACIOEPEPE, HABAS Y PULPO ASADO CON LIMA



Ingredientes Menù

320g Ècacioepepe - S4QX

350g Polpo intero già cotto (Pulpo cocido entero) - 1N9

80g Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC

q.b. Zafferano in pistilli - 1307

Ingredientes

200g de harina de trigo duro

2 huevos, frescos

al gusto perejil fresco picado

al gusto sal y pimienta

al gusto habas frescas, congeladas

1 lima

al gusto ajo

al gusto chalotas

al gusto azafrán molido

Chef: Maurizio Ferrari

Preparación

para 4 personas

Para preparar los Milleinfranti frescos, mezclar los huevos con la harina de trigo duro, el azafrán molido y el perejil picado. Hacer láminas con la masa y dejar que se enfríe. Para preparar la salsa, calentar el aceite de oliva virgen extra con las chalotas y el ajo, añadir las habas, la salsa Ècacioepepe y, por último, el pulpo (previamente cortado en cubos y dorado ligeramente en una sartén tras marinarlo en un poco de aceite y lima). Romper las láminas de pasta fresca en trozos con las manos. Cocerlas en abundante agua con sal hirviendo, escurrirlas e incorporarlas a la salsa. Servir con una pata de pulpo y unos cuantos pistilos de azafrán.

© 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)