

PUCCIA SALENTINA CON PULPO, CALABACÍN Y BERENJENAS A LA PARRILA CON POMODORINA



Chef: Tommaso Ruggieri

Preparación

Cocer el pulpo y dejar enfriar al natural. Cortar el pulpo en rodajas conservando los tentáculos enteros y saltearlo en una sartén antiadherente. Añadir a una de las partes del pan un poco de Pomodorina, el pulpo salteado y las verduras a la parrilla, tapar con la otra parte de pan untada previamente con Pomodorina. Servir bien caliente.

Ingredientes Menù

50 g Melanzane alla griglia (Berenjenas a la parrilla) - TE1
50 g Zucchine alla Griglia (Calabacines a la parrilla) - TL1
60 g Pomodorina - CA0K
n° 1 Puccia salentina (Pan Salentino) - 7012
Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

Ingredientes

200 g Pulpo
Sal y pimenta