

TENTÁCULOS DE PULPO ASADOS Y FRIARIELLI



Ingredientes Menù

1.200 g Tentacoli di polpo cotto - Tentáculos de pulpo cocidos
- 1OF
300 g Grancrema di Ragusano DOP (Grancrema de queso Ragusano DOP) - EV1X
540 g Èfriarielli - B41
q.b. Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC

Ingredientes

al gusto Pimienta
al gusto Ajo

Chef: Leonardo Pellacani

Sin gluten

Preparación

Para 6 personas

En una sartén, dorar el ajo picado y la pimienta cortada en rodajas. Añadir Èfriarielli y calentarlos durante unos minutos. Dorar los Tentáculos de pulpo en una sartén con un chorrito de Aceite de oliva virgen extra. Colocar en el centro del plato la Grancrema de queso Ragusano DOP caliente, Èfriarielli y los Tentáculos de pulpo. Terminar con un chorrito de aceite de oliva virgen extra y servir.

Procedimiento sin gluten