LAGANA RICCIA AVEC PATATAS BRAVAS



Ingrédients Menù

300g Patate pronte al naturale (Pommes de terre nature prêtes à consommer) - Z62
350g Polpo intero già cotto (Poulpe entier déjà cuit) - 1N9
q.b. Paprica purpuro dolce - 1805
q.b. Peperoncini in fili sottili - 1278
q.s. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC

Ingrédients

300g Lagana Riccia
20g échalotes fraîches
1 gousse d'ail
q.s. paprika Purpuro doux
q.s. poivrons râpés
q.s. sel et poivre

Chef: Maurizio Ferrari

Préparation

pour 4 personnes
Couper les pommes de terre et le poulpe en cubes de taille moyenne et réserver. Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive extra vierge et y faire revenir l'échalote avec l'ail, puis ajouter le poulpe et le laisser dorer. Ajouter les pommes de terre, les laisser dorer, saler et poivrer. Faire cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau bouillante salée, les égoutter « al dente » et les mélanger à la sauce en ajoutant, le cas échéant, un peu d'eau de cuisson des pâtes et du paprika. Dresser le plat et garnir avec les poivrons râpés

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)