MILLEFEUILLE AVEC CARPACCIO DE POULPE ET DE CALMAR AVEC POMMES DE TERRE ET PESTO A LA GENOISE FRAIS



Chef: Leonardo Pellacani

Ingrédients Menù

10 g Pesto alla genovese fresco (Pesto à la Génoise frais) - WH0X
45 g Filone di polpo e totano da affettare (Pain de poulpe et de calmar à trancher) - 1M1
50 g Ruotine di pomodoro semisecche (Rondelles de tomates semi-séchées) - ZJ1X
60 g Patate pronte al naturale (Pommes de terre nature prêtes à consommer) - Z62
q.b. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC

Ingrédients

céleri
tomate cuit au four
feuille de basilic

Préparation

Au centre de l'assiette, placer la coupe de pâtes.
Ajouter le Carpaccio de Poulpe et de Calmar
Et commencer à faire des couches avec les pommes de terre
Ajouter les rondelles de tomates semi-séchées
Une autre tranche de Carpaccio de Poulpe et de Calmar
Et terminer avec la dernière tranche de carpaccio

Enlever la coupe de pâtes.
Décorer avec un peu de céleri coupé en lanières,
insérer une tomate cuite au four
et une feuille de basilic frite.
Ajouter le Pesto à la Génoise frais

Terminer par un filet d'huile d'olive extra vierge
Le plat est prêt

© 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)