MILLEINFRANTI AU SAFRAN AVEC ÈCACIOEPEPE, FÈVES ET POULPE RÔTI AU CITRON VERT



Ingrédients Menù

320g Ècacioepepe - S4QX

350g Polpo intero già cotto (Poulpe entier déjà cuit) - 1N9

q.b. Zafferano in pistilli - 1307

q.s. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC

Ingrédients

200g farine de semoule

2 œufs, frais

q.s. persil frais haché

q.s. sel et poivre

q.s. fèves fraîches, surgelées

1 citron vert

q.s. ail

q.s. échalotes

q.s. safran moulu

Chef: Maurizio Ferrari

Préparation

pour 4 personnes

Préparer la pâte des Milleinfranti en mélangeant les œufs avec la semoule, le safran moulu et le persil haché. Étendre la pâte en feuilles et laisser sécher. Pour préparer la sauce : faire chauffer l'huile d'olive extra vierge avec les échalotes et l'ail, ajouter les fèves, la sauce Ècacioepepe et, pour finir, le poulpe (préalablement coupé en cubes et légèrement rôti à la poêle après l'avoir fait légèrement mariner dans de l'huile et le citron vert). Prendre les feuilles de pâte fraîche et les rompre en morceaux avec les mains. Les faire cuire dans une grande quantité d'eau bouillante salée, les égoutter et les ajouter à la sauce. Garnir avec un tentacule de poulpe et quelques pistils de safran.

© 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)