SALADE DE POULPE ET SEICHES AUX TOMATES DORATI ET OLIVES LECCINO



Ingrédients Menù

100 g Olive Nostraline denocciolate (Olives Nostraline dénoyautées) - Z91
200 g Dorati - TN1
300 g Patate pronte al naturale (Pommes de terre nature prêtes à consommer) - Z62
q.s. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

Ingrédients

1.5 kg poulpe
1.5 kg seiches
q.s. persil
q.s. sel

Chef: Monica Copetti

Préparation

Doses pour 12 personnes
Couper le poulpe et les seiches et ajouter les tomates Dorati et les Olives Leccino.
PROCÉDÉ CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE
Température : 65°C
Durée : 7 heures 1/2
Retirer les Pommes de terre de leur emballage sous vide et les ajouter coupées en petits dés. Assaisonner avec de l'Huile d'olive extra vierge, du sel et du persil frais

© 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)