

SALADE DE POULPE ET SEICHES AUX TOMATES DORATI ET OLIVES LECCINO



Ingédients 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

Ingédients

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