

TENTACULE DE POULPE RÔTI ET FRIARIELLI



Ingrédients Menù

1.200 g Tentacoli di polpo cotto - Tentacules de poulpe cuit - 1OF
300 g Grancrema di Ragusano DOP (Grancrema de Ragusano DOP) - EV1X
540 g Èfriarielli - B41
q.b. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC

Ingrédients

q.s. Piment
q.s. Ail

Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

Préparation

Pour 6 personnes

Dans une casserole, faire revenir l'ail haché et le piment coupé en rondelles. Ajouter Èfriarielli Et les faire chauffer pensant quelques minutes. Fiare dorer les tentacules de poulpe dans une poêle avec un filet d'huile d'olive extra vierge. Disposer au centre de l'assiette la Grancrema de Ragusano DOP chaude, Èfriarielli et les Tentacules de poulpe. Terminer avec un filet d'huile d'olive d'extra vierge et servir.

Préparation sans gluten