POLIPO E OLIVE



Ingredienti Menù

100 g. Olive Taggiasche “alla provenzale” - U81X

30 g. Capperini sotto sale - U31

6 Mezzoro - XC1

qb Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

3/4 foglie alloro

1,5 kg polipo

1 peperoncino

1/2 limone

1 spicchio aglio

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 6 persone

Cuocere il polipo in abbondante acqua salata, aromatizzata con qualche foglia di alloro, mezzo limone e 1 peperoncino. Pulirlo e tagliare i tdntacoli in grossi pezzi. Rosolare l'aglio in padella con un filo di olio extra vergine di oliva , aggiungere le olive, lasciare insaporire e terminare con i mezz'oro tagliati a spicchi.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)