

CESTINI DI CARCIOFO ALLA MARINARA



Ingredienti Menù

18 Carciofi alla Romana - H13
18 Dorati - TN1
300 g Èseppiafette - WD1
300 g Polpo intero già cotto - 1N9
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC
q.b. Pepe nero macinato - 1229

Ingredienti

q.b. Prezzemolo
q.b. Sale

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Procedimento senza glutine

Per 6 persone

Preparare un'insalata di pesce tagliando a tocchetti il Polpo, Èseppiafette e i gambi dei Carciofi e condirla con Olio, sale, Pepe nero e prezzemolo tritato. Aprire i Carciofi a fi ore e posizionarne tre su ogni piatto, inserendo al centro l'insalata di pesce. Ultimare aggiungendo su ogni cestino un pomodoro Dorato e servire.