

INSALATA DI POLPO E SEPIA CON DORATI E OLIVE LECCINO



Ingredienti Menù

100 g Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91
200 g Dorati - TN1
300 g Patate pronte al naturale - Z62
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Sale
q.b. Prezzemolo
1,5 kg Seppia
1,5 kg Polpo

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 12 persone

Tagliare il polpo e la seppia e aggiungere i pomodori Dorati e le Olive Leccino.

METODOLOGIA COTTURA A BASSA TEMPERATURA

Temperatura: 65°C

Durata: 7 ore e mezza

Togliere dal sottovuoto e aggiungere le Patate tagliate a cubetto. Condire con Olio extra vergine d'oliva, sale e prezzemolo fresco.