INSALATA DI POLPO E SEPPIA 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.

© 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)