

## 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.