LAGANA RICCIA CON PATATA BRAVA E POLPO CROCCANTE



Ingredienti Menù

300g Patate pronte al naturale - Z62
350g Polpo intero già cotto - 1N9
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC
q.b. Paprica purpuro dolce - 1805
q.b. Peperoncini in fili sottili - 1278

Ingredienti

300g Lagana riccia
20g Scalogno fresco
1 Spicchio d'aglio
q.b. Sale e pepe

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Per 4 persone
Tagliare il Polpo e le Patate a cubetti in media misura e metterli da parte. Scaldare in padella l'Olio e soffriggere lo scalogno con l'aglio. Quando l'Olio diventa bollente aggiungere il Polpo e cuocere. A questo punto aggiungere le Patate e farle rosolare, regolando di sale e pepe. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolare bene al dente, mantecare la pasta al condimento, aggiungere un po' di acqua di cottura se necessario, aggiungere la Paprica dolce ed impiattare. Guarnire con fili di Peperoncino.

© 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)