MILLEFOGLIE DI CARPACCIO DI POLPO E TOTANO CON PATATE E PESTO



Ingredienti Menù

10 g Pesto alla genovese fresco - WH0X

45 g Filone di polpo e totano da affettare - 1M1

50 g Ruotine di pomodoro semisecche - ZJ1X

60 g Patate pronte al naturale - Z62

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

n° 1 Foglie di basilico fritto

n° 1 Pomodorino cotto in forno

q.b. Sedano tagliato a listarelle

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Dosi per 1 persona

Al centro del piatto posizionare il coppapasta. Comporre la Millefoglie alternando strati di Carpaccio di Polpo e Totano, patate precedentemente lessate e tagliate a fette e Ruotine di pomodoro semisecche. Togliere il coppapasta. Decorare con sedano tagliato a listarelle, un pomodorino cotto in forno ed una foglia di basilico fritta. Aggiungere il Pesto alla genovese fresco. Ultimare con un filo d'olio extravergine d'oliva.

© 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)