

## MILLEFOGLIE DI CARPACCIO DI POLPO E TOTANO CON PATATE E PESTO



### Ingredienti Menù

10 g Pesto alla genovese fresco - WHOX  
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.