

MILLEFOGLIE DI POLPO



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

(Per 6 persone)

Tagliare a rondelle le olive denocciolate. Distribuire su di un piatto da portata la rucola, quindi accomodarvi sopra le fettine di polpo scolate dall'olio. Aggiungere di seguito le ruotine di pomodoro e le olive a rondelle, poi ripetere la successione degli ingredienti in modo da ottenere tre strati. Condire la millefoglie con un filo d'olio extravergine e una macinata di pepe.

Ingredienti Menù

300 g Ruotine di pomodoro semisecche - ZJ1X
q.b. Olive Leccino Nostrale denocciolate - Z91
Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Pepe
300 gr Rucola