

## MILLEFOGLIE DI POLPO



### Ingredienti Menù

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

### Ingredienti

q.b. Pepe  
300 gr Rucola

Chef: Leonardo Pellaracani

### 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.