MILLEINFRANTI ALLO ZAFFERANO CON ÈCACIOEPEPE, FAVE FRESCHE E POLPO ROSTICCIATO AL PROFUMO DI LIME



Ingredienti Menù

320g Ècacioepepe - S4QX

350g Polpo intero già cotto - 1N9

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

q.b. Zafferano in pistilli - 1307

Ingredienti

200g Semola macinata

2 Uova fresche

q.b. Prezzemolo fresco tritato

q.b. Sale e pepe

q.b. Fave fresche verdi surgelate

1 Lime

q.b. Aglio

q.b. Scalogno

q.b. Zafferano macinato

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Per 4 persone

Preparare la pasta fresca (Milleinfranti*) unendo uova, semola, Zafferano macinato e prezzemolo tritato, preparare delle sfoglie e farle asciugare. Preparare a parte la salsa: scaldare l'Olio extra vergine di oliva con aglio e scalogno, aggiungere le fave, Ècacioepepe ed infine il Polpo pronto (precedentemente tagliato a cubetti e arrostito dopo averlo messo a macerare leggermente con Olio e lime). Con le sfoglie di pasta fresca messa ad asciugare preparare dei pezzetti di pasta spezzettata con le mani, cuocere in abbondate acqua salata, scolare ed unire alla salsa precedentemente preparata. Guarnire con un pezzo del finale del tentacolo del Polpo e lo Zafferano in pistilli.

© 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)