

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



**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 abbondante acqua salata, scolare ed unire alla salsa precedentemente preparata. Guarnire con un pezzo del finale del tentacolo del Polpo e lo Zafferano in pistilli.

### 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