POLPO SPEZIATO CON SALSA GUACAMOLE E MINI YELLOW

Ingredienti Menù

120 g Mini Yellow - Pomodori "Pizzutello" semisecchi pelati in olio - XB1X
240 g Salsa Guacamole - XQ0X
40 g Capperini in olio extra vergine di oliva - XG7
60 g Olive Leccino denocciolate - Z92
900 g Polpo intero già cotto - 1N9
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Preparazione di Spezie Cajun - 1723
Peperoncini in fili sottili - 1278

Ingredienti

q.b. Germogli
q.b. Prezzemolo

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone
Aggiungere un filo d'olio in padella, poi unire il polpo a farlo rosolare. Condire il polpo con la preparazione di spezie Cajun, continuando la cottura. Tagliare a listarelle i Mini Yellow e le olive Leccino. Unire il tutto assieme ai capperini e ad un po' di prezzemolo. Miscelare il tutto con un goccio d'olio extravergine d'oliva. Aggiungere al centro del piatto la salsa Guacamole, inserire il polpo, aggiungere i Mini Yellow conditi con le olive e i capperini: Decorare il piatto con fili di peperoncino e un po' di germogli. Ultimare con olio a crudo e servire.

© 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)