PUCCIA SALENTINA CON POLPO, ZUCCHINE E MELANZANE ALLA GRIGLIA E POMODORINA



Ingredienti Menù

1 Puccia salentina - 7012

50 g Melanzane alla griglia - TE1

50 g Zucchine alla Griglia - TL1

60 g Pomodorina - CA0K

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

200 g Polpo

q.b. Sale

q.b. Pepe

Chef: Tommaso Ruggieri

Procedimento

Far bollire il polpo e a cottura ultimata lasciarlo raffreddare al naturale. Tagliare il polpo tenendo i cirri interi e successivamente scottarlo in padella antiaderente con un filo di olio. Nel frattempo tagliare a metà la puccia e scaldarla in forno ventilato. Aggiungere sulla base di pane una parte di Pomodorina, il polpo scottato, le verdure ed infine porre sull' altra metà ancora un po' di Pomodorina. Servire ben caldo.

© 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)