

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



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.

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