

SCAGLIOZZE PUGLIESI CON TUTTOCAMPO E PESTO ROSSO



Ingredienti Menù

20 g Pesto rosso - CG0K
50 g Tuttocampo (senza mais) - TB1
70 g Polenta della casa - PL1

Ingredienti

q.b. Acqua
q.b. Sale
q.b. Pepe
2 ml Olio di semi
q.b. Olio per friggere
q.b. Farina

Chef: Tommaso Ruggieri

Procedimento

Bollire l'acqua con il sale e successivamente aggiungere la polenta e portare a cottura aggiungendo infine il tuttocampo. Riporre la polenta in una teglia di in modo da creare una mattonella unica dell'altezza di massimo 2 cm e lasciarla raffreddare. Una volta raffreddata tagliarla a pezzi. Scaldare l'olio per frittura e raggiunta la temperatura friggere la polenta precedentemente passata nella farina. Nel frattempo diluire il pesto rosso con l'olio di semi. A cottura ultimata impiattare posizionando la polenta in barchette di bamboo con il dressing di pesto rosso .