

TENTACOLI DI POLPO ARROSTITI E FRIARIELLI



Ingredienti Menù

1.200 g Tentacoli di polpo cotto - 1OF
300 g Grancrema di Ragusano DOP - EV1X
540 g Èfriarielli - B41
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

q.b. Peperoncino
q.b. Aglio

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

In un tegame rosolare l'aglio tritato e il peperoncino tagliato a fette. Aggiungere Èfriarielli e scaldarli per alcuni minuti. Rosolare i Tentacoli di polpo in padella con un filo d'Olio extravergine di oliva. Posizionare al centro del piatto la Grancrema di Ragusano calda, Èfriarielli e i Tentacoli di polpo. Ultimare con un filo d'Olio extravergine di oliva e servire il piatto.

Procedimento senza glutine