VELLUTATA DI PATATE E PESTO ROSSO CON POLPO E GAMBERI



Ingredienti Menù

40 g. Pesto rosso - CG0K

q.b. Capperi sotto sale - U39

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

100 g. Vellutata di Patate

30 g. Tentacoli Polpo

q.b. Basilico Fresco

q.b. Crescioni per guarnizione

60 g. Gamberi Crudi

q.b. Sale & Pepe

q.b. Prezzemolo

q.b. Scorza limone

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Prepariamo l'olio al basilico: scottiamo le foglie di basilico in acqua bollente per 10 secondi, poi le raffreddiamo in acqua e ghiaccio, scoliamo, asciughiamo bene e le frulliamo con l'olio extravergine di oliva, filtriamo il tutto e lo mettiamo in un biberon. Tagliamo a coltello i gamberetti per fare una tartare, condiamo con sale, pepe, prezzemolo, olio, scorza di limone e lasciamo il tutto in frigorifero. Mettiamo a bagno i Capperi sotto sale, e poi li friggiamo in olio fino a quando non diventato croccanti. Scaldiamo la vellutata di patate e aggiungiamo il Pesto Rosso. Grigliamo poi i tentacoli di polpo e li condiamo con un filo d'olio, sale e pepe. In un piatto mettiamo al centro un coppapasta e riempiamo con la tartare di gamberi. Versiamo la vellutata , mettiamo il polpo grigliato intorno al piatto e sopra la tartare. Ultimiamo con un filo d'olio aromatizzato al basilico e una fogliolina di basilico.

© 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)