

CALAMARO ALLA PLANCIA CON CREMA CARBONARA E PETALI DI TARTUFO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 4 calamari
- 80g Ciliegini Rossi a Metà Mid-Dry in Olio di Girasole
- 16 Petali di Tartufo in Olio di Girasole
- 240g Crem-A-Poche Carbonara
- q.b. Sale Rosa Fino
- q.b. Condimento Olio all'Aglio Orsino

PROCEDIMENTO

- Pulire e tagliare i calamari, marinare con sale e olio all'aglio orsino.
- Cuocere sulla plancia rovente e a fine cottura aggiungere i pomodorini.
- Servire in un piatto caldo con alla base la crema carbonara, il calamaro, i ciliegini, i petali di tartufo e completare con olio extravergine.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Ciliegini Rossi a Metà
Mid-Dry in Olio di
Girasole**



**Petali di Tartufo in
Olio di Girasole**



**Crem-A-Poche
Carbonara**



Sale Rosa Fino



**Condimento Olio
all'Aglio Orsino**