PIOVRA CHOUETTE

Questa piovra “c’est chouette”, una seduzione di forme e colori.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 4 tentacoli di piovra
- 200g Gazpacho
- 40g patate novelle bollite
- 8 Puntarelle Saltate
- 4 Pomodorini Gourmet a Spicchi Mid-Dry
- 8 Pomodorini Gialli Mid-Dry in Olio di Girasole
- q.b. Olive Taggiasche Denocciolate in Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. sale e pepe
- q.b. germogli

PROCEDIMENTO

- Rosolare con poco olio i tentacoli di polpo precedentemente cotti.
- Comporre il piatto con alla base il gazpacho, i tentacoli, le patate, le puntarelle, i pomodorini, le olive e decorare con germogli.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Gazpacho



Puntarelle Saltate



Pomodorini Gourmet a Spicchi Mid-Dry



Pomodorini Gialli Mid-Dry in Olio di Girasole



Olive Taggiasche Denocciolate in Olio Extra Vergine di Oliva



Olio Extra Vergine di Oliva