INSALATA DI PIOVRA ARROSTITA CON VERDURE ALLA ZINGARA E PATATE



INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 400g piovra
- 300g Verdure alla Zingara
- 100g patate bollite a cubetti
- rucola
- q.b. basilico
- q.b. prezzemolo
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Fiocchi di Sale Marino
- q.b. Pepe Nero Macinato Grosso

PROCEDIMENTO

- Bollire la piovra in abbondante acqua con le verdure, sale e vino bianco. Una volta cotta, tagliarla a pezzettoni e arrostirla in padella con degli aromi.
- In un recipiente condire le verdure alla zingara e le patate con prezzemolo e basilico tritati, olio sale e pepe.
- Nel fondo di un piatto mettere la rucola, adagiarvi sopra le verdure e infine la piovra arrostita.
- Guarnire a piacere e servire.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Verdure alla Zingara



Olio Extra Vergine di Oliva



Fiocchi di Sale Marino



Pepe Nero Macinato Grosso