

POLPO ARROSTITO CON MUGNULI SELVATICI DI CAMPO SPIRITO CONTADINO, POMODORINI PASSITI E OLIVE TAGGIASCHE

Ingredienti 4 persone: 1,5Kg ca. di polpo, 200g di mugnuli selvatici di campo Spirito Contadino, pomodorini precedentemente appassiti, olive taggiasche.

Procedimento:
cucinare il polpo a vapore, raffreddarlo, tagliare i tentacoli a metà e la testa in quattro. Rosolarlo in un filo d'olio ben caldo fino al raggiungimento di una croccantezza, nel frattempo saltare i mugnuli con olio e condire con sale e pepe. Disporli nel piatto e adagiarvi il polpo. Terminare con pomodorini passiti e olive.

Spirito Contadino



SPIRITO CONTADINO: QUALITÀ E TEMPO, INGREDIENTI FONDAMENTALI DA GESTIRE, PER UN'ATTIVITÀ DI SUCCESSO.

Noi di Spirito Contadino, con la nostra filiera corta, sempre attenti alle esigenze dei nostri clienti, offriamo qualità controllata, permettendo di ridurre i costi di produzione, gli scarti e le scorte di magazzino. Ogni chef insieme alla passione, alle doti manageriali desidera sorprendere i suoi clienti con creazioni eccellenti e pretende di lavorare con la certezza che le sue preparazioni siano sempre uniche. È la cura del dettaglio, la ricerca delle migliori materie prime utilizzate e la perfetta interpretazione che fanno di un piatto una vera bontà. Affidabilità e sicurezza nel fornire ortaggi di eccellente qualità, consentono di portare in tavola ogni giorno verdure appena raccolte più fresche del fresco, per fare di ogni chef uno chef di successo.