

Mezzaluna

DI POLPO, POMODORO E CAPPERO

COD: MLP 03

INGREDIENTI DELLA PASTA:

Farina 00, semola di grano duro, uova e prezzemolo liofilizzato.

INGREDIENTI DEL RIPIENO (50%):

Polpo crudo 85%, polpa di pomodoro 30%, maizena, cipolla, capperi 12%, fibre vegetali, olio d'oliva, basilico e sale.

Un abbinamento che trae ispirazione dalla **tradizione campana**. La ricetta originale napoletana infatti è quella dei **“polpi alla luciana”**, cosiddetti dal popolare borgo di **Santa Lucia**, dove esisteva una comunità di **pescatori**.

“ “ Suggestimento degli Chef

Gustali con:

- Pomodoro crudo marinato con olio, sale e basilico fresco
- Crema di melanzane arrosto e origano
- Vellutata di patate e prezzemolo fritto



Peso suggerito per porzione

120g

Resa del prodotto
+35%

Tempo di cottura
4 minuti