

# 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 Denocciate 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  
Denocciate in Olio  
Extra Vergine di Oliva**



**Olio Extra Vergine di  
Oliva**