

## POLPO ALLA LUCIANA REMIX

Un classico della tavola interpretato con nuovi gustosi attori.



### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 4 friselle
- 12 polipetti
- 100 ricotta
- 240 Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino D.O.P.
- 12 Frutti del Capperi in Olio di Girasole
- 12 Peperoncini Gocce Gialle in Agrodolce
- q.b. Condimento Olio all'Aglio Orsino
- q.b. Sale Rosa Fino
- q.b. Peperoncino Rosso Tritato
- q.b. corallo al nero di seppia
- q.b. prezzemolo
- q.b. vino bianco

### PROCEDIMENTO

- Soffriggere il condimento all'aglio orsino con il peperoncino, aggiungere i polipetti, sfumare con il vino bianco abbassare il fuoco e portare dolcemente a cottura.
- Bagnare la frisella con il fondo di cottura e condire con il pomodoro San Marzano precedentemente marinato con sale rosa, basilico fresco e condimento all'aglio orsino.
- Montare il piatto adagiando la frisella su una crema di ricotta, posizionare i moscardini ben caldi e abbinare capperi, peperoncini gocce gialle e le foglie di prezzemolo fritte.
- Guarnire con il corallo al nero di seppia.

### PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Pomodoro San  
Marzano dell'Agro  
Sarnese-Nocerino  
D.O.P.**



**Frutti del Capperò in  
Olio di Girasole**



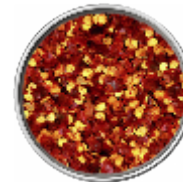
**Peperoncini Gocce  
Gialle in Agrodolce**



**Condimento Olio  
all'Aglio Orsino**



**Sale Rosa Fino**



**Peperoncino Rosso  
Tritato**