CARPACCIO DI POLPO
CON ASPARAGI SU OMELETTE

Difficoltà di preparazione	facile
Tempo di preparazione	45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

24	fettine	Carpaccio di Polpo Premium
200	g	farina
400	ml	latte (o acqua)
4	pz	uova
1	cucchiaino	sale
1	cucchiaino	olio (o burro)
1	kg	asparagi
1	cucchiaino	sale
1	cucchiaino	zucchero
1	cucchiaino	olio

A piacere: pomodori secchi, rucola, prezzemolo, olio d'oliva

E QUESTO È IL MODO IN CUI VIENE FATTO

Rompere e sbattere le uova. Mescolare il latte con la farina, aggiungere le uova e il sale. Coprire l'impasto e lasciarlo riposare per 30 minuti.

Portare ad ebollizione l'acqua con circa 2 cucchiaini di sale, ½ cucchiaino di zucchero e 1 cucchiaino di olio. Far sbollentare gli asparagi pelati e, a seconda dello spessore, lasciarli riposare per circa 10 minuti.

Scaldare l'olio in una padella e versare ¼ di pastella nella padella. Quando la parte inferiore è cotta e si stacca da sola, girare la frittata e terminare la cottura. Coprire e tenere in caldo. Procedere allo stesso modo con la pastella rimanente.

Disporre le omelette su un piatto e guarnirle con la rucola e gli asparagi. Distribuire il Carpaccio di Polpo Premium e completare, a proprio gusto, con prezzemolo, pomodori secchi e olio d'oliva.

Prinz Gourmetline SRL Zona Artigianale Förche 22/A I-39040 Naz-Sciaves (BZ)
Tel. +39 0472 20 18 28 info@prinz-italia.it www.prinz-italia.it