

Pranzo

Panino integrale polpo, burrata e pomodorini confit

Un **incontro tra terra e mare**. Il crunch del polpo si sposa con la morbidezza dei nostri panini integrali in un'altalena di sapori tra la dolcezza dei pomodorini confit e la cremosità della stracciatella di burrata per un'**esperienza di gusto mai provata prima**.

Preparazione

Persone

Difficoltà

120 min.

4

Media

Ingredienti

- 4 Maxi panini integrali con sesamo Pandittaino
- 400 g. Polpo già lessato
- 200 g. Stracciatella di burrata
- 12 foglie di Basilico
- 200 g. Pomodorini
- 1 cucchiaino di zucchero di canna
- Olio extravergine d'oliva
- Scorza di limone
- Origano q.b.
- Sale, pepe nero q.b.

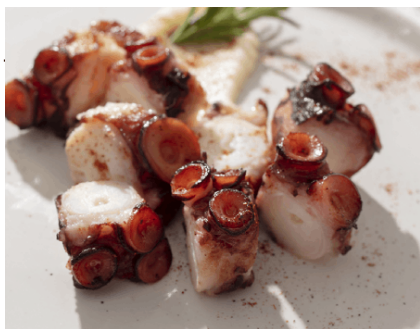
Preparazione

Iniziate preparando i **pomodorini confit**. Lavate i pomodorini, privateli della base e tagliateli a metà.

Sistematte i pomodorini in una teglia con la parte aperta verso l'alto e **conditeli** con lo **zucchero**, l'**origano**, un pizzico di **sale** e **pepe** e un filo d'**olio extravergine d'oliva**. Fate **cuocere in forno statico a 160°** per circa **90 minuti**.

Tagliate il polpo a grossi pezzi, cercando di mantenere interi i tentacoli. Scaldate una padella antiaderente con un filo d'olio d'oliva e **fate rosolare** esternamente il polpo, poi mettetelo in una ciotola e conditelo con olio d'oliva, un pizzico di pepe e la scorza di un **limone** grattugiata. **Tagliate i panini** a metà e tostate l'interno su una padella antiaderente.

Assemblate i vostri panini con qualche pomodorino confit, stracciatella, qualche foglia di basilico, il polpo e **gustate**.



Link: <https://www.pandittaino.info/ricette/pranzo/panino-integrale-polpo-burrata-e-pomodorini-confit/>