

## La ricetta degli chef dell'Apici: timballetto di calamari e polpo



Alfonso Crisci, chef proveniente dal territorio di Nola (Napoli), propone una ricetta targata Apici e realizzata per Acetaia Giuseppe Cremonini: il timballetto di calamari e polpo sbiancato con bavarese al pomodoro e cappello di broccoletti al salto.

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- g. 260 calamari
- g. 240 polpo
- n. 2 fogli gelatina animale
- g. 80 pomodorini in polpa
- g. 60 cime di broccoletti
- g. 40 olio extra vergine d'oliva

