

## IN ORANGE MARINIERTER TINTENFISCH MIT GARTENGEMÜSE



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Das Gemüse in feine Streifen schneiden und einige Minuten lang in Salz, Pfeffer und Öl marinieren.

Èseppiafette abgießen und in Salz, Pfeffer und Orangensaft marinieren.

Nach dem Marinieren alle Zutaten vermengen und in einen Reisformer pressen. Einen rechteckigen Teller mit der Tintenfischfarbe bestreichen. Die in Form gepressten Zutaten in die Mitte setzen. Mit etwas nativem Olivenöl extra und abgeriebener Orangenschale garnieren

### Menù-Zutaten

300 gr Èseppiafette - WD1

Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

### Zutaten

n.B. Rosa Pfeffer

n.B. Salz und Pfeffer

n.B. Tintenfischfarbe

1 Orange

240 gr Zucchini

120 gr Sellerie

240 gr Karotten