

SEPIA MIT ZITRUSFRÜCHTEN



Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Gekochte Tintenfisch in Scheiben schneiden und mit Nativem Olivenöl extra und Rosa Pfeffer würzen. Auf dem Teller anrichten und Orangenspalten, Sellerie und Radieschen in feinen Scheiben hinzufügen. Zum Schluss mit frisch gemahlenem Rosa Pfeffer, Fenchelgrün, geriebener Orangenschale, gehackter Petersilie und einem Faden Nativem Olivenöl extra vollenden.

Verarbeitung ohne Gluten

Menù-Zutaten

750 g Seppia cotta - Gekocht Tintenfisch - 1IF

q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

Zutaten

n.B. Orangenspalten

n.B. Sellerie

n.B. Radieschen

n.B. Fenchelgrün

n.B. Orangenesten

n.B. Petersilie