

SEPPIA CON AGRUMI



Menù-Zutaten

750 g Seppia cotta - 1IF

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Zutaten

q.b. Spicchi di arancia

q.b. Sedano

q.b. Rapanelli

q.b. Finocchietto

q.b. Zeste di arancia

q.b. Prezzemolo

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Per 6 persone

Tagliare la Seppia cotta a fette e condirla con Olio extravergine di oliva e Pepe rosa. Posizionarla sul piatto aggiungendo spicchi di arancia, sedano e rapanelli a fettine. Ultimare con Pepe Rosa macinato, ciuffi di finocchietto, zeste di arancia grattugiate, prezzemolo tritato e un filo d'Olio extravergine di oliva.

Verarbeitung ohne Gluten