

## CALAMARO CON VERDURE E BISQUE



**Chef:** Leonardo Pellacani

**Gluten Free**

### Gluten Free Method

Per 6 persone

Pulire accuratamente i calamari. Tagliare le carote, le zucchine e i peperoni a listarelle, poi condire con un filo d'Olio extravergine di oliva e un pizzico di sale. Farcire ogni calamaro con le verdure tagliate inserendo anche le Èmazzancolle. In una padella con un filo d'Olio far rosolare i calamari ed aggiungere un goccio di liquido delle Èmazzancolle. Coprire con il coperchio e far cuocere per 15 minuti. Nel frattempo scottare i piselli in acqua salata e poi macinarli a crema regolando la consistenza con il liquido delle Èmazzancolle. Quando i calamari saranno cotti, tagliarli a tranci e posizzionarli sul piatto. Decorare con la purea di piselli e la Èbisque precedentemente scaldata con aggiunto un goccio di liquido delle Èmazzancolle. Ultimare con un filo d'Olio extravergine di oliva e servire.

### Menù Ingredients

150 g Èmazzancolle - MJ1  
150 g Èbisquedicrostacei - WJQX  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingredients

12 Calamari piccoli  
120 g Carote  
120 g Zucchine  
60 g Peperone rosso  
q.b. Sale  
q.b. Piselli surgelati