SEPPIA ALLA ROSA DI AGRUMI

Menù Ingredients

300 g. Èseppiafette - WD1

90 g. Dorati - TN1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282

q.b. succo Rape rosse a fette - VH3

Ingredients

120 g. carote

120 g. zucchine

120 g. valeriana

150 g. pompelmo rosa a spicchi

q.b. succo di arancia

q.b. succo di pompelmo

q.b. sale e pepe

Chef: Leonardo Pellacani

Method

Per 6 persone.

Far marinare per 30 minuti la seppia nel succo di rapa, di arancio e di pompelmo. Tagliare le zucchine e le carote a listarelle. Scolare la seppia, unirla alle verdure, ai dorati e al pompelmo rosa tagliato a vivo. Aggiungere un poco d'olio, correggendo con sale e pepe. Disporre la preparazione su un letto di valeriana. Servire aggiungendo una macinata di pepe rosa e scorzette d'arancia.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)