

SEPPIA CON AGRUMI



Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Method

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.

Gluten Free Method

Menù Ingredients

750 g Seppia cotta - 1IF
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC
q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282

Ingredients

q.b. Spicchi di arancia
q.b. Sedano
q.b. Rapanelli
q.b. Finocchietto
q.b. Zeste di arancia
q.b. Prezzemolo