

## ENSALADA DE SEPIA SOBRE CREMA DE GUISANTES



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Preparación

En una sartén con un poco de aceite saltear unos minutos la sepia, las alubias blancas, los tomates dorados, las aceitunas nostraline y el tomillo. Añadir un poco del líquido de Èseppiafette. Por otro lado, escaldar los guisantes unos minutos. Escurrirlos y triturarlos con una batidora de inmersión, añadiendo un poco del líquido de Èseppiafette y un poco de aceite. Extender en el plato la crema de guisantes y colocar la ensalada en el centro. Terminar con un poco de aceite de oliva virgen extra, una pizca de pimienta molida y hierbas aromáticas

### Ingredientes Menù

150 g Olive Nostraline denocciolate (Aceitunas «Nostraline» sin hueso) - Z91  
300 g Dorati - TN1  
300 g Èseppiafette - WD1  
300 g Fagioli cannellini lessati (Alubias blancas cocidas) - UI0  
Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

### Ingredientes

Pimienta molida  
Tomillo fresco  
300 g Guisantes