

ENSALADA DE SEPIA SOBRE CREMA DE GUISANTES



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) - UIO Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

Ingredientes

Pimienta molida

Tomillo fresco

300 g 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 Eseppiafette 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