

FANTASÍA DE SEPIAS Y MEJILLONES SOBRE CREMA DE PATATAS CON QUESO Y PIMIENTA



Chef: Leonardo Pellacani

Sin gluten

Preparación

Para 6 personas.

Abrir los mejillones en una cacerola con un poco de aceite, un diente de ajo y un poco de perejil. Saltear Èseppiacubetto con aceite, ajo y perejil. Añadir el líquido de Èseppiacubetto al líquido de cocción de los mejillones hasta llegar a 500 ml. Calentarlo y añadir los Fiokki hasta obtener una crema de patatas. Si se desea, ajustar la consistencia con el restante líquido de Èseppiacubetto. Emplatar poniendo como base la crema de patatas, los mejillones abiertos encima, Èseppiacubetto y los tomates cherry cortados en dados. Añadir el perejil picado, la pimienta rosa y la pimienta de colores. Terminar con Ècacioepepe formando hilos y una gota de aceite de oliva virgen extra.

Ingredientes Menù

60 g. Ècacioepepe - S4QX
70 g. Fiokki - PC0
al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5
al gusto Pepe colorato macinato grosso (Pimienta de colores molida gruesa) - 1261
al gusto Pepe rosa speciale essiccato (Pimienta rosa especial seca) - 1282

Ingredientes

n° 24 mejillones
300 g Tomates cherry
al gusto Perejil
al gusto Ajo

Procedimiento sin gluten

Per 6 persone.

Aprire le cozze in una casseruola con un filo d'Olio, uno spicchio d'aglio e un po' di prezzemolo. Saltare Èseppiafette con Olio, aglio e prezzemolo. Utilizzare il liquido delle cozze, aggiungendo il liquido di Èseppiafette per arrivare a 500 ml. Scaldarlo e unire i Fiokki, creando una vellutata di patate. Eventualmente regolare la consistenza con il restante liquido di Èseppiafette. Comporre il piatto mettendo come base la vellutata di patate, a seguire le cozze aperte, Èseppiafette tagliata a tocchetti e i pomodorini tagliati a cubetti. Aggiungere il prezzemolo tritato, il Pepe rosa e il Pepe colorato. Ultimare con Ècacioepepe a filo e un goccio d'Olio extravergine d'oliva.