

SEPIA CON CÍTRICOS



Chef: Leonardo Pellacani

Sin gluten

Preparación

Para 6 personas

Cortar la Sepia cocida en rodajas y condimentarla con Aceite de oliva virgen extra y Pimienta rosa. Colocarla en el plato añadiendo gajos de naranja, apio y rábanos cortados en rodajas finas. Terminar con Pimienta rosa recién molida, ramitas de hinojo, ralladura de naranja, perejil picado y un chorro de Aceite de oliva virgen extra.

Procedimiento sin gluten

Ingredientes Menù

750 g Seppia cotta - Sepia cocida - 1IF
q.b. Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EKC
q.b. Pepe rosa speciale essiccato (Pimienta rosa especial seca) - 1282

Ingredientes

al gusto Gajos de naranjas
al gusto Apio
al gusto Rábanos
al gusto Hinojo
al gusto Ralladura de naranja
al gusto Perejil