SEPIA MARINADA A LA NARANJA CON VERDURAS DE LA HUERTA



Ingredientes Menù

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

Pepe rosa speciale essiccato (Pimienta rosa especial seca) - 1282

Ingredientes

Sal y pimienta

Tinta de sepia

1 naranja

240 g Calabacín

120 g Apio

240 g Zanahoria

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Cortar las verduras en rodajas finas y ponerlas a marinar unos minutos con sal, pimienta y aceite. Escurrir las anillas de sepia Èseppiafette y ponerlas a marinar con sal, pimienta y zumo de naranja. Una vez marinados, mezclar todos los ingredientes y colocarlos en un molde para emplatar prensándolos.

Pincelar un plato rectangular con la tinta de sepia. Colocar la preparación en el centro. Terminar con un poco de aceite de oliva virgen extra y ralladura de piel de naranja

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)