

SEPIA MARINADA A LA NARANJA CON VERDURAS DE LA HUERTA



Ingredientes Menù

300 g Èseppiafette - WD1
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