

FANTASIA DI SEPPIE E COZZE SU VELLUTATA DI PATATE CON CACIO E PEPE



Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

Préparation

Préparation sans 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 Fiocchi, 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.

Ingrédients Menù

300 g. Èseppiafette - WD1
60 g. Ècacioepepe - S4QX
70 g. Fiocchi - PC0
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Pepe colorato macinato grosso - 1261
q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282

Ingrédients

24 Cozze
300 gr. Pomodorini
q.b. Prezzemolo
q.b. Aglio