

SEICHE AUX AGRUMES



Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

Préparation

Pour 6 personnes

Couper la seiche cuite en tranches et l'assaisonner avec de l'Huile d'olive extra vierge et du Poivre rose. La disposer dans l'assiette en ajoutant des quartiers d'orange, du céleri et des radis coupés en fines rondelles. Terminer avec du Poivre rose fraîchement moulu, des brins de fenouil, des zestes d'orange râpés, du persil haché et un filet d'Huile d'olive extra vierge.

Préparation sans gluten

Ingrédients Menù

750 g Seppia cotta - Seiche cuite - 1IF
q.b. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC
q.b. Pepe rosa speciale essiccato (Poivre rose spécial séché) - 1282

Ingrédients

q.s. Quartiers d'orange
q.s. Céleri
q.s. Radis
q.s. Fenouil
q.s. Zestes d'oranges
q.s. Persil