SEICHE MARINÉE À L'ORANGE ET AUX LÉGUMES DU JARDIN

Ingrédients Menù

300 g Èseppiafette - WD1

Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

Pepe rosa speciale essiccato (Poivre rose spécial séché) - 1282

Ingrédients

sel et poivre

encore de seiche

1 orange

120 g courgettes

120 g céleri

240 g carottes

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Émincer les légumes en fines tranches et les mettre à mariner quelques minutes avec sel, poivre et huile. Égoutter Èseppiafette, le mettre à mariner avec sel, poivre et jus d'orange. Une fois la marinade terminée, mélanger tous les ingrédients et les placer dans un cercle et les presser. Passer une assiette rectangulaire à l'encre de seiche avec un pinceau. Poser la préparation au centre. Terminer par un filet d'huile d'olive extra vierge et quelques zestes d'orange.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)