

## 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.