

SEPPIA ALLA ROSA DI AGRUMI



Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Per 6 persone.

Far marinare per 30 minuti la seppia nel succo di rapa, di arancio e di pompelmo. Tagliare le zucchine e le carote a listarelle. Scolare la seppia, unirla alle verdure, ai dorati e al pompelmo rosa tagliato a vivo. Aggiungere un poco d'olio, correggendo con sale e pepe. Disporre la preparazione su un letto di valeriana. Servire aggiungendo una macinata di pepe rosa e scorzette d'arancia.

Ingrédients Menù

300 g. Èseppiafette - WD1
90 g. Dorati - TN1
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282
q.b. succo Rape rosse a fette - VH3

Ingrédients

120 g. carote
120 g. zucchine
120 g. valeriana
150 g. pompelmo rosa a spicchi
q.b. succo di arancia
q.b. succo di pompelmo
q.b. sale e pepe