

INSALATA DI SEPPIE SU VELLUTATA DI PISELLI



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

In una padella con un filo d'olio saltare per alcuni minuti le seppie, i fagioli cannellini, i pomodori dorati, le olive nostraline e il timo. Aggiungere un goccio del liquido di Èseppiafette. A parte sbollentare per pochi minuti i piselli. Scolarli e macinarli con un frullatore ad immersione, aggiungendo un goccio del liquido di Èseppiafette e un filo d'olio. Stendere sul piatto a specchio la vellutata di piselli, posizionando al centro l'insalata. Ultimare con un filo d'olio extra vergine d'oliva, una macinata di pepe a mulinello ed erbe aromatiche.

Ingredienti Menù

150 g. Dorati - TN1
300 g. Èseppiafette - WD1
300 g. Fagioli cannellini lessati - UI0
90 g. Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. pepe macinato
q.b. timo fresco
300 g. piselli