

SEPPIA MARINATA ALL'ARANCIA CON VERDURE DELL'ORTO



Ingredienti Menù

300 g. Èseppiafette - WD1
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282

Ingredienti

q.b. sale e pepe
q.b. nero di seppia
1 arancia
240 g. zucchine
120 g. sedano
240 g. carote

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Tagliare le verdure a fettine sottili e metterle a marinare per alcuni minuti con sale, pepe e olio. Scolare Èseppiafette, metterlo a marinare con sale, pepe e succo d'arancia. Una volta completata la marinatura, mescolare tutti gli ingredienti e metterli in un coppapasta pressandoli. Spennellare un piatto rettangolare con il nero di seppia. Posizionare centralmente la preparazione. Ultimare con un filo d'olio extra vergine d'oliva e una grattugiata di scorza d'arancia.