SEPPIA MARINATA ALL'ARANCIA CON VERDURE DELL'ORTO



Ingredienti Menù

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 amarinare 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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)