SEPPIOLINE ALLA MEDITERRANEA



Ingredienti Menù

100 g Olive Leccino Nostraline denocciolate - Z91

200 g. Soleggiati - TX1

Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Sale

q.b. Pepe

q.b. Prezzemolo

q.b. Cipolla

q.b. Sedano

q.b. Vino bianco

700 gr Patate cotte pelate

1600 gr Seppioline

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per sei persone

Pulire con cura le seppioline sotto il getto dell'acqua corrente. In una casseruola scaldare un poco d'olio extravergine e farvi rosolare la cipolla e il sedano tritati. Aggiungere le seppioline e cuocere fino a quando si sarà ridotta l'acqua rilasciata dai molluschi. Bagnare con il vino bianco e lasciare evaporare. A questo punto incorporare le patate precedentemente, sbollentate e tagliate a spicchi. Dopo dieci minuti, unire le olive nostraline e i pomodori soleggiati. Aggiustare di pepe e sale, completando la cottura. Spolverizzare con prezzemolo tritato e servire.

© 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)