

TAGLIOLINI AL NERO, CON SEPPIA E CREMA DI CECI



Ingredienti Menù

20 g. Olio extravergine di oliva - EK5

250 g. Ceci lessati - Z00

Ingredienti

q.b. Prezzemolo Tritato

300 g. Seppia pulita

q.b. Pepe

q.b. Sale

N°1 Spicchio d'aglio

400 g. Tagliolini al nero

Chef: Tommaso Ruggieri

Procedimento

Per 5 Persone

Tagliare a listarelle la seppia, a parte in padella fare scaldare l'olio d'oliva extra ed aggiungere l'aglio quindi quando l'olio sarà ben caldo e l'aglio tostato aggiungere la metà dei ceci e fare soffriggere a fuoco vivace quindi togliere dalla fiamma ed aggiunge la seppia, regolare di sale e pepe e tenere da parte. Frullare i restanti ceci con il proprio liquido di governo con un frullatore ad immersione siono ad avere un composto cremoso, aggiungere quest'ultimo al composto precedentemente preparato. A parte cuocere in abbondante acqua salata i tagliolini al nero, quando quesa sarà bene al dente scolare (facendo attenzione a recuperare dell'acqua di cottura) e saltar in padella con il condim nel precedentemente preparato (aggiungere l'acqua di cottura tenuta da parte per mantecare meglio i tagliolini) servire con una spolverata di prezzemolo fresco.