

INSALATINA DI SEPPIE CON JULIENNE DI FINOCCHIO CONDITO ALL'OLIO DI ZUCCA CON CREMA DI ZUCCA E ACETO BALSAMICO



DI COSA HAI BISOGNO:



- Seppia Media 600/800gr
- Zucca 200gr
- Cipolla 1 piccola
- Finocchio 1 pz
- Olio di Zucca q.b.
- Aceto Balsamico q.b.
- Erbe Aromatiche a piacere

PROCEDIMENTO

Prendere una seppia di media grandezza, lavarla e pulirla bene dalla sabbia. Porla a bollire in acqua calda con un cucchiaino di aceto e qualche rametto di erbe aromatizzate (a me piace l'origano fresco o l'erba limoncina). Farla bollire finché con l'aiuto di un stuzzicadente di legno non la trapassa.

A questo momento bisogna lavarla togliendogli tutta la pellicola che è presente sulla seppia, a questo punto la si taglia a listarelle non troppo sottili.

Pulire e tagliare una zucca a cubetti, metterla a cuocere in una pentola con una trito di cipolla. Dopo rosolata la cipolla coprire con l'acqua e lasciare cuocere fino a completa cottura (il tempo varia asseconda la grandezza della zucca). Quando è cotta con un frullatore ad immersione passarla fino ad ottenere una crema.

Prendere un finocchio parare le parti esterne togliendone i filamenti, sfogliare il finocchio e tagliarlo a julienne.

Unire la seppia con il finocchio in un contenitore e condirlo con dell'olio di zucca e lasciarlo riposare.

Su un piatto piano con un cucchiaino creare una riga con la crema di zucca, nel punto dove termina formare una torretta con la seppie e il finocchio, in abbinamento con l'aceto balsamico creare delle gocce su un lato del piatto e con la pinta di uno stuzzicadente tirarle.

Ora il piatto è pronto!



NICOLA CIRELLI
// Hotel Luna Lignano S.

“I mestoli di legno facevano parte dei miei giocattoli, sin da piccolissimo giocavo in cucina con la pasta fresca. Crescendo ho scoperto che ciò che era solo un gioco mi piaceva! Ho frequentato la scuola alberghiera ... ed ho iniziato giovanissimo a lavorare in Ristoranti ed Hotel. Cucinare è passione, è arte, è un'avventura continua a scoprire nuovi sapori e materie prime per la preparazione di ogni mio piatto.”