



SEDANI PEZZULLO CON SEPIE E PISELLI

Ingredienti per 4 persone:

350 g di Sedani Pezzullo
500 g seppie sporche
350 gr di piselli freschi
50 gr di cipollotti nocerini
Olio extra vergine d'oliva
Peperoncino q.b.
Sale e pepe q.b.
Brodo vegetale q.b.

Per guarnire:

Germogli di Timo
Piselli pelati

Procedimento:

Pulite per bene le seppie e recuperate il nero che si trova all'interno delle stesse. Fate un fondo con olio e cipolla, precedentemente tagliata a julienne. Fate rosolare il tutto e poi aggiungete i piselli precedentemente sbianchiti.

Aggiungere del brodo vegetale e fate cuocere per 7/8 minuti.

A cottura ultimata frullate il tutto, aggiungete sale e pepe al fine di ottenere una vellutata, ma non molto densa.

Tagliate le seppie a forma di tagliatelle sottili, conditele con sale, pepe e un po' di erbe tritate. Cucinate la pasta e nel frattempo fate un soffritto con olio, aglio e prezzemolo aggiungendo, pian piano, il nero di seppia. Fate soffriggere e aggiungete un po' d'acqua di cottura della pasta.

Amalgamate la pasta nel soffritto preparato e godetevi la colorazione dei sedanini. Per impiattare: adagiate la crema di piselli, disponete per bene i sedanini e poggiate sopra le tagliatelle di seppia.

Guarnite con i piselli bolliti, i pelati e i germogli di timo.

