

Ristorante
HOSTARIA I CAVALIERI

Piazza del Popolo, 4
Casale Marittimo (PI)

Ricetta de LA ROTTA DEL VINO

**Cannelloni neri di calamaretti in salsa di
scampi**

INGREDIENTI

- n° 8 cannelloni al nero di seppia
- 500 g di calamaretti
- n° 10 fiori di zucca
- ricotta (facoltativa)
- n° 8 scampi freschi
- alloro, prezzemolo, aglio, cipolla
- olio, sale pepe

PREPARAZIONE

Passare in padella i calamaretti con i fiori di zucca, poco aglio e prezzemolo, mettere in una bacinella e aggiungere la ricotta per il ripieno.

Preparare un brodo di pesce con le teste degli scampi e 4 scampi interi, con l'alloro e mezza cipolla far bollire per 30 minuti e passare con il passaverdura fino ad ottenere una crema.

Disporre i cannelloni precedentemente scottati in una piccola teglia aggiungere il ripieno e guarnire con la crema.

Gratinare in forno per circa 12 min.

LA ROTTA DEL VINO

mese gastronomico
maggio 2007

**MENU
DEGUSTAZIONE**

Tris di antipastini di mare

**Cannelloni neri di calamaretti in
salsa di scampi**

**Tagliolini con crema d'asparagi e
Mazzancolle**

Mazzancolle su carciofi stufati

€35,00

Bevande escluse

Chef: **Carlo Salvadori e Simone Lorenzini**
Imbarcazione "MAKU"