

Ristorante

LA PINETA

Via dei Cavalleggeri Nord, 27

Bibbona (LI)

Ricetta de LA ROTTA DEL VINO

Seppie nere con filetti di triglie alla Livornese

Ingredienti per 4 persone:

1 kg di seppie fresche
6 triglie di scoglio
1 rametto di salvia
una ventina di pomodorini ciliegia
poco aglio e peperoncino
poco concentrato di pomodoro
vino bianco

Procedimento:

Si puliscono le seppie lavandole pochissimo e lasciando da parte le sacche del nero poi si tagliano a piccoli pezzi e si mettono a cuocere in una casseruola con olio aglio peperoncino sale e salvia e uno spruzzo di vino bianco. A fuoco vivo poi aggiungere un cucchiaino di concentrato sale e pepe qualche foglia di salvia e a metà cottura aggiungere il nero di seppia far cuocere fino a che le seppie non sono tenere. Aspettando la cottura Si puliscono le triglie si filettano e si tolgono le lisce si condiscono con sale pepe salvia e poco aglio e si mettono in forno in una teglia con poco olio per 4/5 minuti. Si tagliano i pomodorini in 4, si fanno andare in padella con olio e salvia. Poi ci mettiamo sopra i filetti di triglia per pochi minuti, quindi si impiattano le seppie. In un piatto semifondo e bianco, adagiamo sopra 3 filetti incrociati per ogni porzione e disponiamo i pomodorini a guarnizione con una foglia di salvia fresca.

LA ROTTA DEL VINO

mese gastronomico

maggio 2007

MENU DEGUSTAZIONE

Millefoglie di baccalà mantecato con
vellutata di porri

Seppie nere con filetti di triglie alla
Livornese

Millefoglie con crema pasticcera e
caramello

€35,00

Bevande escluse