

Ristorante
LA TAVERNA DELLE
SPIANATE

Via Campofreno, 19
Loc. Le Spianate - Castiglioncello (LI)

Ricetta de LA ROTTA DEL VINO

Seppia del "mastio"

Ingredienti:

seppie
funghi porcini
pinoli
polentina istantanea
lardo di Colonnata
aglio
salvia
sale
pepe nero
pan grattato

Preparazione:

Pulire bene le seppie, senza togliere la pelle, mettere da parte le teste, e cuocere il corpo per 30 minuti in poca acqua salata a fuoco moderato, scolare ed asciugare. Prendere le teste, tagliarle molto fini e cuocere in tegame con olio ed aglio ed una spruzzata di vino per 20 minuti, aggiungere i funghi porcini, anch'essi tagliati molto piccoli, ed ultimare la cottura con altri 10 minuti. A cottura ultimata aggiungere i pinoli e scolare lasciando freddare il tutto. Con il lardo (tagliato a fette), foderare la seppia e riempirla con i funghi, immergerla in abbondante olio e passarla nel pan grattato. Gratinare nel forno per circa 10 minuti. Preparare la salsa di salvia frullandola con olio assieme al liquido precedentemente scolato dei funghi. In poca e bollente acqua salata cuocere la polenta lasciandola morbida per cinque minuti circa. Servire.

LA ROTTA DEL VINO
mese gastronomico
maggio 2007

MENU
DEGUSTAZIONE

Assaggi di antipasti di mare
(a seconda del pescato)

Risotto alla "Lucarelli"

Seppia del "mastio"

Dolce della casa e caffè

€25,00
Bevande escluse

CHEF: Andrea Volpe
IMBARCAZIONE "ZIG ZAG"