

PRIMI PIATTI

Millefoglie di semolino nero alle seppie

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 seppia di 500 g circa
1 l di brodo di pesce
200 g di semolino
1 scalogno
aglio
prezzemolo
olio
burro
1 pomodoro sodo
1 cucchiaio di passata di pomodoro
1/2 bicchiere di vino bianco
sale.

PREPARAZIONE



- 2 Cuocere il semolino nel brodo di pesce. A metà cottura, circa 5 minuti, aggiungere la sacca di nero della seppia, portando a cottura completa per circa 10 minuti e mescolando bene per non formare grumi.





3 Versare il semolino sopra un foglio di carta forno e livellare a 1 cm di altezza circa. Lasciar raffreddare e compattare completamente.





- 4 Nel frattempo pulire la seppia. Spellarla completamente e usare i tentacoli e le alette per farne un sugo: tritare grossolanamente e rosolare in olio con un battuto di scalogno, aglio e prezzemolo.





5 Sfumare il vino bianco.

Quindi aggiungere un cucchiaio di passata di pomodoro e portare a cottura lentamente. Al termine della cottura aggiungere un pomodoro sfilettato tagliato a cubetti.



6 Mentre cuoce il sugo, affettare la seppia rimasta a filetti molto fini. Con alcuni creare una treccia, altri lasciarli interi.



- 7 Cuocere le trecce alla piastra, 1 minuto per lato, fare un cottura velocissima per mantenerle croccanti. Cuocere filetti in un burro aromatizzato all'aglio, anche in questo caso 2-3 minuti al massimo di cottura.



8 Con un tagliapasta realizzare dei dischi con il semolino, mettere in forno a grigliare leggermente.

Comporre il piatto: mettere un disco di semolino alternando con il sugo. Poi versare sopra il tutto un filo del burro aromatizzato e servire con i filetti e le trecce di seppia.



NOTE