



IL CALAMARO TENERO IN CREMA DI PISELLI

Ingredienti

200 gr. di calamaro
90 gr. di piselli puliti
50 gr. di pomodori ciliegini
1 patata lessa
sale
pepe
aceto di mele
olio extra vergine
40 gr. di foglie di salvia fresca
menta fresca
erba cipollina

Procedimento

Pulire e intagliare grossolanamente il calamaro e lasciarlo riposare sotto ghiaccio.

Preparare un dressing frullando con un minipimer le foglie di salvia con parti uguali di olio e aceto di mele.

Pelare i pomodorini dopo averli scottati in acqua bollente, eliminare la buccia e

sistemateli su una teglia rivestita con carta da forno e spolverateli con zucchero di canna.

Cuocere in forno a 120°C per 10 minuti circa.

Per la salsa di piselli, mondare i piselli e unirli ad un pesto di patata molto liquido, aggiustando di sale e pepe.

Scottare il calamaro su una padella rovente con un filo di olio, condirlo con il dressing e servire sulla zuppetta di piselli con i pomodorini interi.

Ultimare con foglioline miste di menta ed erba cipollina.