



## **SPAGHETTONE CON RAGU' DI SEPPIA E ZABAJONE DI PISELLI**

### **Ingredienti**

#### **Per la crema di piselli**

400 gr. di piselli  
1 lt. di acqua gasata  
1 gr. di bicarbonato  
40 gr. di olio evo

#### **Per il ragù**

600 gr. di testa di seppie giganti  
300 gr. di pomodorino fiaschetto  
600 gr. di spaghetti  
1 cipolla  
1 spicchio di aglio in camicia  
150 gr. di concentrato di pomodoro  
200 gr. di sale grosso  
Olio extravergine d'oliva  
1 limone  
100 gr. di mix di verdure disidratate

### **Procedimento**

### **Per la crema di piselli**

Cuocere i piselli in acqua gasata e bicarbonato facendo in modo che non raggiunga mai l'ebollizione; appena teneri i piselli abbattere e frullare emulsionando con l'olio evo.

Pulire le teste delle seppie da tutte le cartilagini; sfregarle con il sale grosso e **acidificare** in acqua minerale gasata, ghiacciata.

Far rosolare in padella tutti gli odori compreso le acciughe; aggiungere il concentrato di pomodoro e **abbattere** a positivo.

Cuocere a vapore a 62° per 3 ore circa; abbattere a positivo; cuocere gli spaghetti a metà cottura e spegnere il fuoco; dopo due minuti finire di cuocere la pasta all'interno del ragù con aggiunta dei pomodorini; servire sulla spuma di piselli e del limone fresco grattugiato e il mix di verdure disidratate.