



SEPPIE, FAVE FRESCHE E PECORINO

Ingredienti

Olio
Sale
Pepe
Timo
N 2 seppie medie dimensioni
Gr 150 fave fresche
Gr 100 pecorino semi stagionato
Gr 50 panna fresca
Gr 50 latte
Mollica di pane
Nero di seppia

Procedimento

Con la panna, il latte e il pecorino creare una fonduta mettendo tutto insieme in un tegame e cuocendo a bagnomaria. gustare di sale e pepe.

Sbollentare le fave fresche per pochi minuti in acqua salata, scolarle e con dirle con olio.

Eviscerare le seppie e dare degli intagli sul dorso, condirle e sbianchirle in acqua

salata, terminare la cottura in padella antiaderente.

Impiattare mettendo sul fondo del piatto le fave, adagiare le seppie e nappare con la fonduta.

Terminare il piatto con il pane sbriciolato al nero di seppia.