



SEPPIA SPORCA, RAPE ED ACCIUGHE

Ingredienti

8pz seppie pulite (preferibilmente trattenere il fegato della stessa);
1Kg rape;
1 barattolo di acciughe sott'olio;
3pz scalogno;
4pz patata;
sale, pepe, olio E.V.O. q.b.;

Procedimento

Per la seppia:

se si dovesse avere la possibilità, mettere le seppie sottovuoto con un filo d'olio E.V.O. e cuocere in forno a vapore a 55°C per 20/25 minuti. Una volta cotte, raffreddare la busta sottovuoto in acqua e ghiaccio; aprire la busta e conservarla aggiungendo un filo d'olio E.V.O. fino al momento del servizio.

Per la salsa di acciughe:

Pelare e tagliare le patate.

In una pentola far rosolare gli scalogni tagliati a julienne; aggiungere le acciughe e successivamente le patate. Continuare a rosolare per qualche minuto, coprire con

abbondante acqua fino a quando le patate non saranno cotte. Frullare e filtrare. Conservare in frigo fino al momento del servizio.

Per le rape:

Pulire le rape, sbollentare in acqua salata e raffreddarle.

Frullare una parte con acqua e olio E.V.O. per ottenere una crema, la restante serviranno per mantecare la portata.

FINITURA DEL PIATTO

Scottare la seppia su una griglia (oppure in padella) con un filo di olio E.V.O..

Alla base del piatto mettere la crema di acciughe, di rape, adagiare la seppia arrostita e le rape saltate con un filo di olio E.V.O..