



SEPPIA RICORDO D INFANZIA

Ingredienti

10 seppie da circa 100 gr.
500 gr. di bracirole di manzo
500 gr. di parmigiano grattugiato
500 gr. di panna vegetale

Procedimento

Per la crema di parmigiano

In un tegame a bagnomaria portare la panna ed il parmigiano ad una temperatura di 85° e mescolare con una frusta fino ad ottenere una crema liscia che servirà per condire le seppie.

Pulire le seppie e cuocerle in una padella antiaderente con un filo d'olio.

Sminuzzare al coltello, molto finemente, le bracirole precedentemente cucinate e riempire le seppie con il composto ottenuto.