



SEPPIA, PISELLI E PECORINO



Ingredienti

4 pz seppie

300 gr latte intero

300 gr panna fresca

250 gr pecorino stagionato

1 bustina di nero di seppia

400 gr Piselli freschi o surgelati

2 pz scalogno

Procedimento

Pulire le seppie, privarle della pelle e sciacquarle.

Unire latte e panna in un pentolino e fare sobbollire fino a ridursi del 50%, subito dopo da caldo versare il contenuto in una caraffa alta con all'interno il pecorino e poi frullare il tutto.

Tritare lo scalogno e farlo leggermente appassire e unire i piselli.

Cucinare i piselli con acqua o brodo vegetale; quando la cottura è ultimata andiamo a frullare il tutto con un frullatore creando una salsa liscia.

Componiamo il piatto arrostando le seppie per intero o tagliate a metà in lunghezza e poi adagiarle sul piatto da portata alternando sia la salsa di piselli che quella al pecorino.