CARPACCIO DI SEPPIE CON FRUTTO DELLA PASSIONE SU TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA E PESTO DI POMODORO E BASILICO

Difficoltà di preparazione	facile
Tempo di preparazione	30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

16	fettine	Carpaccio di Seppie con Frutto della Passione
500	g	tagliolini al nero di seppia
400	g	pomodori secchi
200	g	parmigiano
200	g	pinoli
4	mazzi	basilico
1	spicchio	aglio
400	ml	olio d´oliva
1	pizzico	sale, pepe

E QUESTO È IL MODO IN CUI VIENE FATTO

Cuocere i tagliolini in abbondante acqua bollente salata.

Tritare finemente i pomodori, i pinoli e il basilico. Spremere l'aglio e aggiungerlo al composto. Lasciare il composto in ammollo per circa 15 minuti in modo che i pomodori si gonfino e rilascino il loro sapore.

Aggiungere il parmigiano grattugiato e mescolare lentamente l'olio d'oliva con un frullatore a mano. Quindi condire a piacere con il pepe. Se necessario aggiungere sale.

Condire i tagliolini di seppia con il pesto di pomodoro e basilico, disporli sul piatto e guarnire con il Carpaccio di Seppie con Frutto della Passione.

Prinz Gourmetline SRL Zona Artigianale Förche 22/A I-39040 Naz-Sciaves (BZ)
Tel. +39 0472 20 18 28 info@prinz-italia.it www.prinz-italia.it