



Ricetta N. RE000205

Registrata in data 20 Gen 2016 alle ore 09:20

da MAURO ULIASSI

## Seppia sporca erbe selvatiche e ricci di mare

Seppie " sporche ", erbe aromatiche, fegato delle seppie e granita di ricci di mare

Tempo di preparazione: 60 minuti

### Ingredienti per 4 persone

Per 4 persone

8 sepioline giovani

55 gr di ricci di mare

50 gr di Fegati di seppie giovani

Carbone di nero di seppia

Qb Vinegrette

Sale ,Pepe

Erbe aromatiche: lamio rosso, centocchio, mentuccia romana, rabarbaro cinese, crescione, origano, sedano acquatico, acetosella, borsa pastore, triplice verde, matricaria camomilla, piantaggine, lattuga selvatica, finocchio marino selvatico, perilla, aglio da taglio, asparaggine

Per la vinaigrette :

80 g di olio

30 g di xeres

2 g di sale

### Preparazione

Per il carbone di seppia fare un pane tipo ciabatta al nero di seppia.

Spezzarlo e farlo seccare in forno. Frantumarlo e passarlo al setaccio a maglia larga.

Tostare le molliche secche in padella con aglio ed olio.

Procedimento

Pulire le erbe

Togliere alle seppie il becco e lo stomaco, lasciando la pelle e il fegato. Sciacquarle, tagliarle se troppo grandi, condirle con poco olio extra vergine, ed arrostirle in pentola antiadarente o alla piastra.

Frullare i fegati con la metà dei ricci di mare .

Porre a gelare la restante metà dei ricci e tagliarli gelati a dadini grandi come un pisello

Sul fondo di una ampia fondina porre un poco di salsa di fegato e ricci.

Disporre in mezzo tutte le erbe aromatiche condite con poco sale, aceto e olio.

Aggiungere attorno all' insalata di erbe i pezzi di seppia arrostita e pezzi di granita di ricci gelati.

Cospargere con un poco di carbone di nero di seppia per dare musicalità al piatto.

## **Vino consigliato**

Un Verdicchi dei Castelli di Jesi