



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000763**

**Registrata in data 14 Ago 2016 alle ore 09:42**

**da TEAM COSTA DEL CILENTO**

## **Tagliolini neri con le seppie e la bottarga di tonno su vellutata di cavolfiori**

Una ricetta elaborata dallo chef Matteo Sangiovanni con la brigata del ristorante Tre Olivi di Paestum.

Tempo di preparazione: 55 minuti

### **Ingredienti per 4 persone**

200 g tagliolini al nero  
300 g cavolfiori  
20 g scalogno maturato  
400 g seppie  
8 g bottarga di tonno  
12 g concassé pomodoro  
n. 4 ciuffi dragoncello  
50 g brodo di pesce  
4 cl di olio extravergine  
sale e pepe q.b.

### **Preparazione**

Preparate la vellutata di cavolfiori. In una casseruola con olio extravergine di oliva inserire un trito di scalogno maturato, poi aggiungere i cavolfiori lavati, tagliati in piccoli pezzi e lasciate rosolare leggermente. Abbiate cura di coprire con acqua e ultimate la cottura.

Pulire le seppie, e tenere da parte il loro nero, mentre le seppie le taglierete a julienne finemente.

Il nero vi servirà per preparare la pasta all' uovo.

Frullare i cavolfiori ottenendo una vellutata, condire con sale e pepe. Cuocere in abbondante acqua salata i tagliolini, nel frattempo in padella con olio e lo spicchio d' aglio, farete rosolare le seppie. Saltarle velocemente in padella e mantecate i tagliolini neri.

Disponete alla base del piatto la vellutata di cavolfiori, al centro i tagliolini al nero e la julienne di seppie, poi la concassé di pomodoro.

Infine con l' apposito attrezzo, affettate sopra la pasta la bottarga di tonno e decorate con un ciuffo di dragoncello.

Per terminare lasciate cadere un filo di olio extravergine di oliva.