



Ricetta N. RE000444

Registrata in data 24 Apr 2016 alle ore 17:23

da IL PANZARIELLO

Zuppa "Maletempo"

Seppie e mozzarella di bufala su crema di latte al nero.
Un antipasto di mare gluten-free.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 2 persone

n. 2 seppie
n. 1 mozzarella di bufala campana
n. 10 olive tagiasche in salamoia
500 ml di latte intero
n. 1 cucchiaio di farina di riso
n. 1 cucchiaio di nero di seppia
Olio EVO q.b.
Sale q.b.
Pepe in grani q.b.

Preparazione

Mettere a scaldare il latte con un pizzico di sale. Quando il liquido sarà tiepido, aggiungere a pioggia la farina di riso (con un setaccio) e mescola ininterrottamente con una frusta fino a bollore. Aggiungere il nero di seppia e lasciar raffreddare completamente.

Pulire le seppie e scottarle in padella (solo i filetti) per pochi minuti.

Una volta cotte, ricavarne dei quadratini di circa 0,5 cm per 0,5 cm.

Tagliare la mozzarella (lasciata fuori dall' acqua di governo e messa a sgocciolare in un colino per circa un'ora) in cubetti da circa 1 cm.

Denocciolare le olive (dopo averle sciacquate abbondantemente con acqua corrente) e tritarle finemente con un coltello.

Composizione:

Su un piatto fondo, adagiare la crema di latte al nero di seppia e sistemare le seppie e la mozzarella in maniera armoniosa, concludendo con una spolverata del trito di olive, il pepe macinato e un filo di olio EVO.

Vino consigliato

Pian di Stio, Fiano Paestum Igp 2013, Azienda Agricola San Salvatore