

Il gusto è servito

scopri il tuo talento ai fornelli

Seppioline a strisce con carciofi, tartufo e gambero scottato

Ingredienti per 10 persone:

- 1 Kg di seppioline fresche
- 10 fondi di carciofo
- 20 gamberi freschi
- 1 filone di pane di grano duro
- salsa al tartufo
- timo fresco, aglio, olio, sale e pepe q.b.

Procedimento:

La prima cosa che dovrete fare è pulire le seppie e i gamberi.

Una volta puliti, tagliate a "spaghetti" le seppie, copritele e mettetele al fresco.

Fate la stessa cosa con i gamberi, lasciando solo la coda senza guscio (tranne che per la codina) metteteli in un piatto con un filo d'olio evo, pepe, coprite e mettetevi in frigo.

Congelate il filoncino di pane per 30 minuti, dopodiché, con un'affettatrice o con un coltello molto affilato, tagliate delle fettine sottilissime (essendo semi congelato il pane rimarrà compatto).

Disponete le fettine su una teglia con carta da forno, copritele con la stessa carta e mettetevi su a mo' di peso un'altra teglia. Infornate a 150 gradi per 10/15 minuti. Avrete così delle cialde di pane croccanti.

Tagliate i carciofi a fettine, e rosolateli in padella con un filo d'olio e un po' di scalogno. Bagnate con del vino bianco e salate.

Saranno cotti quando avranno una consistenza abbastanza morbida.

In un tegame, scaldare un filo d'olio e aggiungete dell'aglio in camicia e un mazzetto di timo fresco.

Quando tutto sarà bollente, buttate gli "spaghetti" di seppia e rosolateli a fiamma alta per 1 minuto.

Toglieteli dal fuoco e teneteli al caldo. Nella stessa padella mettetevi le code di gambero, dovranno solo prendere un po' di colore e calore.

Presentazione:

Su un'ardesia nera mettetevi un cucchiaino di carciofi, sopra le seppie e in ultimo, sempre in verticale, i gamberi. Adagiate la cialda di pane e mettetevi qua e là la salsa al tartufo. Salate e versate un filo di olio evo.

Vino abbinato: Viogner La Carraia -Umbria-