

Seppie con carote marinate granella di cacao e succo di melograno

Seppie con carote marinate granella di cacao e succo di melograno con Trentodoc Bruno Donati



Gli **ingredienti** comunemente utilizzati per una persona, sono: - gr. 90/100 di seppie finemente tagliate julienne; una carota tagliata con il pelapatate da ottenere una tagliatella sottile e lunga, 5 cl. di succo di melograno, 5 gr di granella di cacao o 3 fave di cacao, fette d'arancio pelate a vivo.

Procedere a marinare le seppie in una vinaigrette di: olio evo succo di limone sale granella di cacao e succo di melograno a piacere una puntina di zucchero, prima di immergere le seppie mescolare bene gli ingredienti.

Carote già tagliate a julienne scottate per un minuto in acqua bollente salata, scolare e asciugare in un canovaccio avendo cura di lasciarle in forma, immergetele nel succo di melograno per qualche ora.

Procedimento: preparata un piatto fondo, versate la vinaigrette e cominciate a comporre con uno strato di filetti di seppia, spargete la granella di cacao, aggiungete uno strato di carote e granella di cacao, ancora seppie sino a terminare la porzione con un paio di fette di polpa d'arancio.

by [Ristorante PesceVino Lido Estensi](#)



MARCO DONATI










Azienda Agricola DONATI MARCO

Via C. Battisti 41 - 38016 Mezzocorona /TN -

Tel. 0461/604141 - Fax 0461/609308

e-mail : info@cantinadonatimarco.it

www.cantinadonatimarco.it

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Tramonti Gewürztraminer Trentino DOC 2023		18.50€	si	Lo trovi da...	
Sangue di Drago Teroldego Rotaliano Doc 2020		30.81€	si	Lo trovi da...	
Lagrein Rubino		15.99€	si	Lo trovi da...	
Albeggio Müller Thurgau Doc 2023		12.50€	si	Lo trovi da...	
Moscato Rosa Vigneti delle Dolomiti IGT 2020		18.50€	si	Lo trovi da...	