

# “Seppie con crema di piselli, guanciaiale croccante e pomodori secchi”



**Tipologia piatto:** Antipasto

**Tempi di preparazione:** Circa 60 minuti

**Tipo piatto:** Piatto fondo

## Ingredienti per 4 persone:

### Per la crema di piselli:

- 420 ml brodo vegetale
- 400 g piselli
- 30 g olio extravergine di oliva
- 10 g sedano tritato
- 10 g carota tritata
- 10 g cipollotto tritato
- 10 g lardo
- Sale q.b.

### Per le seppie:

- 4 g olio extravergine di oliva
- 2 seppie da 80 g cadauna (pulite e lavate)
- sale e pepe q.b.
- finocchietto fresco tritato q.b.

### Per completare il piatto:

- 10 g guanciaiale
- 8 g pomodori secchi tagliati a julienne

Gennaro Esposito - ristorante “La Torre del Saracino” - Vico Equense (NA) \* \* Michelin

## Preparazione

### Per la crema di piselli:

Rosolare leggermente il trito di verdure nell'olio. Aggiungere il lardo, poi i piselli; lasciare insaporire il tutto per alcuni istanti e aggiungere il brodo vegetale. Aggiustare di sale e frullare il tutto con l'aiuto di un thermomix. Passare al setaccio e tenere da parte.

### Per le seppie:

Salare leggermente le seppie e scottarle su una brace o su una piastra di ghisa bollente. Condire leggermente con olio, pepe, e finocchietto. Tagliare le seppie alla julienne.

## Composizione del piatto

### Per completare il piatto:

In una padella antiaderente rosolare molto rapidamente il guanciaiale tagliato a listarelle, fino a renderlo croccante. Lasciare asciugare e tenere da parte. Condire leggermente i pomodori secchi con un filo d'olio extravergine e con qualche fogliolina di basilico spezzettato. Velare il piatto con la crema di piselli, adagiare al centro le seppie.

