

5-Cappuccino di seppie al nero

Autore: Massimo Alaymo de Le Calandre

Ingredienti dose per 4 persone: 300 g di seppie pulite tagliate a cubetti

20 g di cipolla tritata, $\frac{1}{4}$ di spicchio di aglio, $\frac{1}{2}$ foglia di alloro

30 g di vino bianco, 20 g di olio delicato, nero di seppia quanto basta, fumetto di pesce quanto basta, sale quanto basta

Crema di patate: 500 g di patate, 80 g di latte, 80 g di panna, brodo vegetale bollente quanto basta, 1 cucchiaio di erba cipollina julienne, 2 cucchiari di olio extra vergine, sale

Far sudare la cipolla e l'aglio nell'olio, unire le seppie, bagnare con il vino e terminare con il fumetto e il nero di seppie. Cucinare a fuoco lento per 30 minuti coperto portando a consistenza.

Confezionare un purè diluendo con brodo bollente, l'olio extra vergine frullando al bicchierone.

Porre in un bicchierino di vetro 1 cucchiaio di seppie al nero e ricoprire con la crema fino a livello. terminare con 2 gocce di olio (o una spolverata di paprica) + erba cipollina