



Seppia, sedano rapa e mais

INGREDIENTI

4 seppie pulite
 ½ limone grattugiato

CREMA TIEPIDA DI SEDANO RAPA

250 gr. di sedano rapa
 1 bustina di zafferano
 60 ml. di olio di semi
 Sale e pepe

CROCCANTE AL MAIS

160 gr. di farina di mais
 40 gr. di farina di riso
 90 gr. di farina tipo "00"
 200 ml. di acqua tiepida
 1 gr. di lievito in polvere

PROCEDIMENTO

CROCCANTE DI MAIS

In una ciotola setacciare le farine e il lievito, unire l'acqua e mescolare fino a ottenere un impasto liscio. Riporlo in frigorifero avvolto in pellicola per 30 minuti.

Una volta *riposato* stendere l'impasto fino a uno spessore di 2 mm. circa, ricavare delle strisce di 2 cm e avvolgerle a una formina circolare, spennellare di olio extravergine e cuocere in forno a 155° per 15 minuti.

CREMA TIEPIDA DI SEDANO RAPA

Tagliare a fette il sedano rapa, sigillare in un sacchetto con sale e zafferano e cuocere in acqua a 85° per 65 minuti.

COTTURA ALTERNATIVA: bollire in acqua calda per 20 minuti.

A cottura ultimata emulsionare il tutto nel mixer aggiungendo l'olio a filo.

SEPPIA

Condire le seppie con sale, olio e il limone grattugiato e chiuderle sottovuoto.

Cuocere al RONER a 65° per 15 minuti dopodiché togliere dal sacchetto e scottare velocemente in padella.

COTTURA ALTERNATIVA: marinare le seppie con sale olio e un goccio di lime per 5 minuti poi scottarle in padella. Riempire a metà il croccante con la crema di sedano rapa, adagiare la seppia tagliata a tocchetti e guarnire a piacimento con germogli e ribes.