

INSALATINA DI SEPPIA CON VERDURINE, CILIEGINI SECCHI E GOMASIO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 500g seppia
- 200g Giardiniera Rustica in Agrodolce
- 80g Ciliegi Secchi in Olio di Girasole
- 20g Gomasio
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva

PROCEDIMENTO

- Tagliare la seppia a listarelle e cuocerle in padella con olio extravergine per pochi minuti.
- Insaporire con il gomasio e condire con le verdure in agrodolce tagliate a listarelle.
- Servire in un piatto nero per creare un contrasto di colori e guarnire con i ciliegi secchi.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Giardiniera Rustica in
Agrodolce



Ciliegi Secchi in Olio
di Girasole



Gomasio



Olio Extra Vergine di
Oliva