TAGLIOLINO AL NERO DI SEPPIA CON CARCIOFI RUSTICI, ERBE SELVATICHE E BOTTARGA DI MUGGINE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400g tagliolini al nero di seppia
- 6 Carciofi Rustici in Olio di Girasole
- 50g bottarga di muggine
- 1 spicchio d'aglio
- q.b. olio extravergine di oliva
- q.b. Erbe Selvatiche - Miscela di Erbe e Fiori
- q.b. Fiocchi di Sale Marino
- q.b. Pepe Nero Macinato Grosso

per decorare

- q.b. Mix Colorato di Fiori delle Alpi

PROCEDIMENTO

- Tagliare i carciofi a spicchi e insaporirli con sale, pepe ed erbe selvatiche Wiberg.
- In una padella, far rosolare per un minuto uno spicchio d’aglio leggermente schiacciato con la propria buccia con olio extravergine di oliva.
- Spegnere il fuoco, togliere l’aglio e aggiungere i carciofi rustici precedentemente aromatizzati.
- Scolare i tagliolini al nero di seppia, mantenendo un po’ di acqua di cottura e metterli infine nella padella.
- Continuare a mescolare fino a quando gli ingredienti saranno ben amalgamati.
- Mettere nel piatto e spolverare con la bottarga.

finitura e presentazione

- Decorare a piacere con mix colorato di fiori delle alpi.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Carciofi Rustici in Olio di Girasole



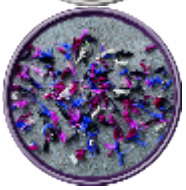
Erbe Selvatiche - Miscela di Erbe e Fiori



Fiocchi di Sale Marino



Pepe Nero Macinato Grosso



Mix Colorato di Fiori delle Alpi