

Combinazione di calamari e sedano

con perle di melone giallo

Ingredienti per 4 persone:

700 g di calamari
250 g di sedano verde
200 g di melone giallo
Succo di limone
Sale
3 cucchiai olio extravergine
1 kg di court bouillon

Tempo
di preparazione e cottura:

30 minuti

Difficoltà:

facile

Procedimento:

Ricavare dalla polpa di melone delle palline e mantenerle in frigorifero. Scottare i calamari puliti nel court bouillon (brodo di cottura per pesci preparato con acqua, verdure, vino bianco, aromi e sale. Il tutto viene messo in una pentola a bollire). In acqua salata cuocere le coste di sedano e, per fermare la cottura, raffreddarle in acqua ghiacciata. Una volta raffreddate, metterle nel mixer e frullarle con i 3 cucchiari d'olio ed un pizzico di sale, sino ad ottenere una purea liscia ed omogenea. Colare la salsa sul fondo del piatto, adagiare i calamari tagliati a rondelle e condire con una citronette preparata con il restante olio e succo di limone. Decorare il piatto con le perle di melone.

Per questa ricetta consigliamo:

Succo di limone Passo dopo Passo Despar
Sale Despar
Olio extravergine Despar Premium 100% italiano