



RESTAURANT

“FETTUCCINE DI SEPPIA ALLA CARBONARA”

Il Segreto della Ricetta di Corrado Fasolato...

Categoria: Paste
Portata: Creativa
Stagionalità: Sempre
Difficoltà: Bassa
Porzioni: per 4 persone

INGREDIENTI:

Seppie	500 gr
Olio d'oliva extravergine	50 ml
Pancetta Affumicata	100 gr
Cipolle	50 gr
Tuorlo a grammi	40 gr
Parmigiano Reggiano	50 gr
Latte intero	20 ml
Brodo di carne	50 gr
Colla di pesce	3 gr

Comprate le seppie, dopo averle pulite e tolto la testa, aggiungeteci sale e pepe e un goccio di olio di oliva.

Cuocerle pochissimo su una griglia precedentemente scaldata, devono risultare rosolate ma allo stesso tempo crude.

Arrotolatele ancora calde con della pellicola trasparente e fatele raffreddare, dopodiché levate la pellicola e tagliate le seppie arrotolate con una affettatrice dello spessore di due millimetri.

In una bastardella a bagnomaria fate sciogliere il parmigiano grattugiato con il latte, salate, filtrate e tenete in caldo. In una ciotola sbattete i rossi d'uovo con un goccio d'olio, sale e pepe. Fate bollire il brodo, unite un cucchiaio di nero di seppia, la colla e mettete il tutto in frigorifero a solidificare.

Tritate la cipolla e fatela rosolare lentamente in una padella, tagliate anche la pancetta a cubetti ed unitela alla cipolla.

Quando sarà tutto dorato unite le seppie.

Saltate per qualche minuto e dividete in quattro piatti, cospargete di rosso d'uovo con la salsa di parmigiano, una grattata di pepe e per finire decorare con la gelatina al nero tagliata a cubetti.