

SEPPIA RIPIENA CON PESTO DI RUCOLA

INGREDIENTI (per 4 persone)

4 seppie grandi
½ cespo di insalata scarola
50 g di provola
50 gr di mollica di pane
1 spicchio d'aglio
1 scalogno
1 cucchiaio di capperi sotto sale
1 cucchiaio di olive taggiasche
1 pugno di prezzemolo
150 ml di vino bianco secco
1 peperoncino
sale q.b.
olio EVO
(per il pesto di rucola)
50 g di rucola
25 g di pecorino
25 g di mandorle dolci pelate
100 g di olio EVO
½ spicchio d'aglio
sale q.b.
(per la finitura)
4 ravanelli



PREPARAZIONE

Per prima cosa, preparate il pesto di rucola: riponete in un frullatore l'aglio, la rucola, un pizzico di sale, le mandorle e il pecorino.

Pulite le seppie, eliminando gli occhi, il becco corneo, l'osso mollusco e la sacca dell'inchiostro. Esternamente, eliminate tutte le membrane e pellicine. Rimuovete le ali e tritatele finemente.

Tritate il prezzemolo.

Sciacquate i capperi, asciugateli e tritateli al coltello con le olive.

In una padella antiaderente, scaldate un filo d'olio EVO con lo scalogno tritato finemente e il peperoncino. Aggiungetevi le ali tritate e lasciate insaporire.

Sfumate con il vino bianco e aggiungetevi il trito di erbe, i capperi e le olive.

Terminate amalgamando la mollica del pane, precedentemente ammollata in poco latte.

Pulite l'aglio ed eliminate il germoglio.

Lavate la scarola, tagliatela finemente e soffriggetela a fuoco vivo con l'aglio schiacciato e un filo d'olio.

Tagliate il formaggio a cubetti.

Unite tutti i componenti del ripieno.

Preriscaldate il forno a 180° e farcite le seppie con un cucchiaio.

Adagiatele su una teglia e ungetele con un filo d'olio. Cuocete per 40 minuti in forno statico a 180°.

Servite, con pesto di rucola e qualche lamella di ravanello.