



09 / **Secondi piatti**

“TAGLIATELLE” DI SEPPIA ALL’ACETO BALSAMICO CON PRUGNA CROCCANTE

🕒 60 MIN / 🍷 MEDIA

Ingredienti per 4 persone:

Per le tagliatelle:

800 g seppie bianche
molto grandi

sale, pepe, q.b.
150 ml olio extravergine d'oliva
del Garda

150 g germogli di soia
500 g spinaci freschi in foglia
sale, pepe, q.b.
20 g pinoli
150 g fasolari
2 g aglio
1 foglia di alloro
50 ml vino bianco
30 g prezzemolo
30 ml olio extravergine d'oliva
del Garda

4 prugne secche
4 mandorle intere pelata
60 g pancetta affumicata
4 g timo al limone
50 ml aceto balsamico ridotto

Lavare, pulire e spellare le seppie. Distenderle e metterle nel congelatore per un'ora.

Lavare gli spinaci, asciugarli e saltarli in padella con olio, sale, pepe e pinoli, poi metterli da parte. Incidere le prugne secche con un coltello e inserire la mandorla, avvolgerla nella pancetta, cospargerla con timo e infornare a 230° per 5 minuti.

Pulire bene i fasolari e cuocerli per 5 minuti in una casseruola con coperchio con olio, aglio, una foglia di alloro, il prezzemolo e sfumare con vino bianco.

Togliere dal congelatore le seppie, tagliarle a fettine sottilissime formando così delle "tagliatelle" di seppia, condirle con olio, sale, pepe e germogli di soia e farle saltarle in una padella anti aderente molto calda per 4/5 minuti.

Cuocere la verdura al dente nel wok con un po' d'olio.

Servire formando un letto di spinaci, aggiungere le seppie, una prugna e guarnire con i fasolari. Completare con un paio di gocce di aceto balsamico.