



CUCINA CON NOI!

Insalata tiepida di patate nuove, seppie, pesto al basilico e olive taggiasche

INGREDIENTI

300 g di Patate nuove naturali Orogel

4 seppie fresche di media misura

1/2 spicchio di Aglio Orogel

100 g di basilico fresco

olio extravergine d'oliva

sale

pepe

20 olive taggiasche

1 pomodoro a cubetti privo di semi



45



4



Media



Secondi Piatti

Preparazione

- 1** Cuocere le patate in abbondante acqua o al vapore, avendo cura di non cuocerle troppo. Sistemare di sale. A cottura ultimata scolare e tagliare a rondelle, condire con olio extravergine d'oliva, pepe e sale se occorre.
- 2** Cuocere le seppie su griglia o padella antiaderente con pochissimo olio, a fine cottura salare e pepare.
- 3** In un mortaio mettere le foglie di basilico mondate, aglio, sale, pepe e cominciare a pestare, unire poco alla volta dell'olio extravergine d'oliva: dovrà risultare un composto omogeneo, ma semiliquido.
- 4** Condire l'insalata di seppie con olive, pesto e dei cubetti di pomodori, accanto mettere le patate novelle ancora tiepide. Guarnire con foglioline di basilico fresco.

