



SECONDI PIATTI DI PESCE

Seppie ripiene con salsa di finferle

INGREDIENTI:

6 seppie nere di medie dimensioni.
200 g di cappelli di gambesecche (*Marasmius oreades*).
300 g di finferle (*Cantharellus lutescens*).
500 g di pescetti di scoglio da zuppa.
12 cozze nazionali.
1 uovo.
Pangrattato.
4 spicchi d'aglio.
Abbondante prezzemolo.
1 bicchiere di vino bianco secco.
500 g di pomodori pelati.
Olio extravergine d'oliva.
Pepe nero.
Sale.

PREPARAZIONE

Pulite e svuotate le seppie tenendo da parte i sacchetti del nero. Mettete in una pentola i pesci puliti e squamati, copriteli con l'acqua e il vino bianco; cuoceteli a fiamma moderata finché non appare la pallina bianca nell'occhio. Togliete la polpa dai pesci e lasciate nella pentola con l'acqua di cottura le teste e le lisce; mettete le cozze in questo fumetto e cuocetele finché non si aprono. Estraetele. Continuate a cuocere questo fumetto per 15 minuti, quindi filtratelo. Mettete a freddo in un tegame i cappelli delle gambesecche con sale, uno spicchio d'aglio e un cucchiaio di olio extravergine, cuoceteli a fuoco vivace finché non evapora l'acqua di vegetazione. Frullate le teste e i tentacoli delle seppie con la polpa del pesce, le cozze, le gambesecche col loro condimento di cottura, l'uovo intero, uno spicchio d'aglio, abbondante prezzemolo. Legate questo ripieno con pangrattato, pepate e aggiustate di sale. Arrotolate i corpi delle seppie intorno alla quantità opportuna di ripieno, lasciando un margine di un centimetro per parte, poiché il ripieno tende a gonfiarsi. Legatele con una cordicella. Ungete d'olio una pirofila, accomodatevi i rollés di seppie, passateli in forno a 180 ° per 30/35 minuti bagnando spesso con il fumetto. Intanto mettete a freddo in un tegame le finferle con 2 spicchi d'aglio tritati, sale e olio extravergine. Cuocete a fuoco vivace fino a riduzione parziale dell'acqua di vegetazione, unite allora 3 sacchetti di nero delle seppie, 1/2 bicchiere di fumetto di pesce e i pomodori pelati pre-cuocuti. Cuocete a fiamma vivace finché non riappaiono limpide le goccioline d'olio ai margini della salsa.



Profumate con prezzemolo tritato. Tagliate a rondelle i rollés di seppie eliminando la cordicella e servite con la salsa nera di finferle.

Seppie ripiene con salsa di finferle | 2