

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

SPECIALITÀ AL NERO DI SEPPIA  
(TAGLIOLINE)

Tempo di cottura: 1-2 minuti  
da che l'acqua riprende il bollore.

Resa dopo la cottura: 60%

Porzioni per cartone (1,5 kg): 15

SUGGERIMENTI E CONSIGLI

Le Specialità al nero di seppia  
richiedono un'attenzione partico-  
lare durante la cottura.

Nel primo minuto non bisogna  
mai mescolare per evitarne  
la rottura.

Si abbinano a salse marinare  
e a base di pesce.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



# Specialità al nero di seppia

(TAGLIOLINE)

SPECIALITÀ AL NERO DI SEPPIA (TAGLIOLINE) *con* BACCALÀ *su* CREMA DI FAGIOLI

**400 g (16 nidi) di Taglioline al nero di seppia**  
**250 ml di fumetto di pesce**  
**200 g di pomodori pachino**  
**150 g di polpa di baccalà**  
**olio extravergine di oliva**  
**1 noce di burro, 4 rametti di maggiorana**  
**1 cipollotto fresco, sale, pepe**  
**200 g di fagioli di Sarcone**  
**ammollati per circa 9 ore**  
**30 g di scalogno tritato**  
**50 g di guanciale di maiale**  
**1 rametto di rosmarino**  
**1 spicchio d'aglio, brodo vegetale**

Chef Giuseppe Sciaraffa /  
Ass. Cuochi Vulture Melfese

In una padella antiaderente fate rosolare il cipollotto tagliato a julienne sottile con l'olio e il burro, aggiungete i pomodori precedentemente lavati e tagliati a metà, bagnate con il fumetto di pesce e lasciate cuocere per altri 5 minuti.

A fine cottura unite il baccalà tagliato a cubetti, coprite e mantenete in caldo. Regolate di sale e pepe.

A parte in una casseruola rosolate con olio lo scalogno tritato, l'aglio, il rosmarino e il guanciale. Aggiungete i fagioli, coprite di brodo vegetale e portate a cottura. Conservate una parte di fagioli interi per la guarnizione del piatto e frullate il resto fino a ottenere una crema fluida.

Cuocete le Taglioline al nero di seppia in abbondante acqua bollente salata, colatele e saltatele con la salsa al baccalà.

Disponete a specchio sul piatto la crema di fagioli con le Taglioline al centro.

Guarnite infine con i fagioli interi, un giro di olio extravergine di oliva a crudo e un rametto di maggiorana.

Per la cottura della pasta utilizzare 1 l di acqua ogni 100 g di prodotto