

LA BUONA TAVOLA

www.ilfriuli.it/gusto



La Primula sboccia tutto l'anno

Rubrica realizzata in collaborazione con **Confcommercio Pordenone**



Da 5 generazioni la famiglia Canton segue con professionalità i suoi ospiti. L'apice del successo arriva con **Andrea Canton**, giunto in cucina dopo aver fatto esperienza in grandi ristoranti italiani e francesi. Ama la tradizione e ne conosce le regole, ma la maggior soddisfazione sta nel romperle per plasmare ricette e prodotti, per ottenere risultati diversi sempre in un'ottica di limpidezza e armonia dei sapori. La Primula, inoltre, racchiude in sé un piccolo gioiello: una cantina con 1.600 etichette.

**Ristorante 'La Primula' - Via San Rocco 47
San Quirino (Pn) - Tel. 0434 91005
Info@ristorantelaprimula.it**

LA RICETTA

Millefoglie di Seppie al nero

Ingredienti per 6 persone: 6 seppie nere, 2 Zucchine, 1 Porro, 1 Carota, 20 gr di olio extravergine di oliva, 1 noce di burro, 2 rametti di rosmarino; per la salsa al nero 2 pomodori maturi, 2 cucchiaini di trito sedano, carote e cipolla, 1 spicchio d'aglio, 1 foglia d'alloro.

Preparazione: pulire le seppie, togliendo le pelli, separando i corpi dalle teste e tenendo da parte qualche sacchetto d'inchiostro. Ricavare dei rettangoli, quindi con un coltello affilato segnare l'interno. Mettere da parte i corpi ungendoli con olio e profumandoli con rosmarino. Tagliare le

verdure a julienne e cuocerle al dente con un filo di olio. Per la salsa tagliare a pezzetti le teste e i ritagli delle seppie. Mettere sul fuoco una casseruola con 3 cucchiaini d'olio e lo spicchio d'aglio e farlo colorare, poi versare tutte le seppie tagliate a pezzetti aggiungere un pomodoro, le verdure tritate e la foglia d'alloro; cuocere a fuoco lento per 30 minuti, quindi filtrare e colorare con il nero di seppia. Grigliare le seppie prima dalla parte incisa poi sul dorso; togliere e salare. Comporre il piatto riempiendo ogni seppia con un mazzetto di verdure guarnire con una riga di salsa al nero.

