

**Calamaro farcito con
senape selvatica Spirito
Contadino, gambero rosso
profumato allo zenzero,
salsa di carota e sedano
croccante.**

GIANCARLO SALERNO



Giancarlo Salerno



**Calamaro farcito con senape selvatica
Spirito Contadino, gambero rosso
profumato allo zenzero, salsa di carota e
sedano croccante.**

INGREDIENTI:

4 calamari veraci di misura media • **400 g di senape selvatica Spirito Contadino** 200 g di gambero rosso • zenzero fresco • carote • sedano

PROCEDIMENTO:

Sbollentare la senape selvatica, scolarla e tritarla al coltello, condirla e disporla in una ciotola. Successivamente tritare e condire il gambero rosso con lo zenzero grattugiato, olio evo, sale e pepe. Amalgamare i due composti e riempire un sac a poche. Farcire i calamari con il composto ottenuto e marinare il calamaro prima di arrostarlo.

Per la salsa di carote:

Mondare e tagliare le carote, fare un breve soffritto, continuare la cottura per 20 minuti circa aggiungendo dell'acqua, quando saranno cotte frullare emulsionando con un filo d'olio evo.

Nel frattempo friggere una parte di verdura precedentemente essiccata. Impiattare adagiando la crema di carota alla base, disporre il calamaro a piacere e guarnire con il sedano e la senape croccante.

GIANCARLO SALERNO