

Tagliatelle al nero di seppia con gamberi zucca e barbabietola



Ingredienti:

200 g tagliatelle al nero di seppia

barbabietola precotta

zucca precotta

200 g gamberi

200 g burrata

peperoncino

1 spicchiò d'aglio

dado vegetale

Metti nella pentola l'aglio tagliato, un pò di olio evo, dado vegetale e riscalda 1 minuto. Aggiungi 200 ml di acqua e porta a bollore con MC. Unisci le tagliatelle al nero di seppia, mescola e cuoci per 3 minuti a fiamma bassa. Spengi e lascia coperto.

In una padella aggiungi olio evo, aglio tagliato, dado, peperoncino e riscalda 1. minuto. In questa base salta dei cubetti di barbabietola precotta per 2-3 minuti. Togli la barbabietola e aggiungi le code di gambero precotti e cubetti di zucca cotta a vapore al dente. Salta il tutto 2-3 minuti. Unisci le tagliatelle pronte, amalgama il tutto e servi su una base di burrata frullata. Decora con la barbabietola e una tartar di gamberi freschi. Alla fine un giro di olio evo aromatizzato al pepe rosa.

Eliza Sestov