

UOVO DI SEPPIA CON ZUCCA E PATATA

Autore: Maurizio Artusi

Ricetta presentata al concorso **Toque&Toque** sul blog delle [Cantine Rallo](#).

Altre immagini:

1 kg seppie

6 uova

250 gr zucca rossa

100 gr patate

prezzemolo

menta

olio e.v.o. (extra vergine di oliva)

sale

pepe

Durante il Cous Cous Fest del 2010 rimasi molto colpito da un piatto presentato in un... di Licata in provincia di... arò una una seppia ripiena... ci fece un buchino grande... di seppia cruda e fece una... poi fece una complicatissima... farcia con mortadella, pangrattato e altre cose e ci riempi il centro dell'uovo, quindi mise... in cottura e lo servì da sbucciare. Pensai subito di replicare il sistema della seppia e... dell'uovo, questo concorso me ne sta dando la possibilità, però sostituirò il ripieno di... Pino con qualcosa che simuli il rosso dell'uovo sodo.

Preparazione

Pulire le seppie togliendo testa e tentacoli, frullare solo i corpi crudi con un pizzico di sale fino ad ottenere una pasta. Aprire un cappello nelle uova e svuotarle del contenuto, riempirle con la pasta di seppia lasciando uno spazio centrale che poi conterrà la farcia. Ricordarsi di battere spesso il guscio onde evitare il formarsi di bolle d'aria e di conservare un pò di seppia frullata per creare un tappo che chiuderà l'uovo una volta riempito.

Lessare le patate in acqua salata, cuocere la zucca in forno per circa 30 minuti, io ho usato un combinato microonde-ventilato utile per la doppia funzione di cottura e asciugatura della polpa.

Pulire la zucca dalla eventuale scorza secca esterna, sbucciare le patate e frullare entrambe, infine aggiungere un albume d'uovo e condire con un filo d'olio evo e pepe macinato al momento.

Far raffreddare la farcia così ottenuta quindi utilizzarla per riempire l'uovo, battendo il guscio senza esagerare col ripieno, quindi chiudere con un tappo di pasta di seppia. Avvolgere l'uovo in carta stagnola e mettere in acqua bollente per 10 minuti.

Far raffreddare l'uovo, togliere la stagnola e sbucciarlo delicatamente facendo attenzione a non romperlo, servire tagliando l'uovo in due per far risaltare il colore del ripieno su uno specchio di emulsione con olio evo, prezzemolo e menta.

[Foto album della ricetta](#)

Note

Un piatto con pochi semplici componenti, non facilissimi da assemblare, dove però gli ingredienti possono ingannare l'occhio ma mai il palato.

Tempo di preparazione	1 h 30 min	Difficoltà	Difficile
Porzioni	6 porzioni	Spesa	
Nazione/Regione		Costo per porzione	

