
Seppioline al vapore con sale rosso delle Hawaii

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Città Nuova

Una pianta di basilico cannella fiorita sul balcone di casa del nostro cuoco è la fonte di ispirazione per una ricetta che mescola i sapori dell'autunno e dell'estate

Con l'arrivo dell'autunno sul'ortoterrazzo de [la piccola casa](#) la bellissima pianta di basilico cannella si è ricoperta di bellissimi e profumatissimi fiori viola, fa bella mostra di se in mezzo alle altre piantine e quindi ho deciso di utilizzarla per un'altra ricetta, un paio di mesi fa l'avevo usata per un ottimo [cous cous vegetariano con verdure grigliate](#), in particolare ho pensato ad una ricetta velocissima da preparare, facile ma veramente gustosa, delle seppioline (van bene quelle surgelate) con un'emulsione di olio evo, lime e per l'appunto l'ottimo basilico cannella. Un po' di pepe e un po' di sale rosso per dare colore e poi alcune foglie e fiori di basilico cannella direttamente nel piatto, sono gustosi e dal sapore e profumo per l'appunto di cannella.

Ecco quindi come preparare questo gustosissimo piatto:

Ingredienti per due persone

300 grammi di seppioline pulite

Olio extra vergine di oliva

basilico cannella fresco fiorito

pepe nero in grani

sale rosso delle Hawaii

succo di lime

Preparare l'emulsione versando in un contenitore (io uso un biberon da cucina) l'olio extra vergine di oliva, un cucchiaino di succo lime e un po' di foglie di basilico cannella tritate, preferibilmente con un coltello non in metallo.

Cuocere al vapore le seppioline per alcuni minuti, condirle con l'emulsione di olio evo e basilico cannella, trasferirle al centro dei piatti quindi aggiungere il sale rosso delle Hawaii e una generosa grattata di pepe nero. Sistemare quindi sopra le seppie un ciuffo di basilico cannella e alcuni fiori.

Buon appetito a tutte e tutti