

SALADE DE CALAMARS À L'ITALIENNE

15
min

Préparation

60
min

Cuisson

Préparation:

- 1- Taillez les blancs de calamars en lamelles et mettez-les à mariner avec le **Mélange Gusto Misto McCormick** et l'huile de pépins de raisin, filmez au contact et laissez mariner pendant environ 1h.
- 2- Taillez la sucrine en chiffonnade.
- 3- Épluchez les poivrons et taillez-les en bâtonnets. Coupez les artichauts marinés en 4. Mélangez le tout.
- 4- Ciselez le basilic. Réalisez une vinaigrette avec le vinaigre balsamique et l'huile d'olive. Assaisonnez et ajoutez le basilic.

Dressage:

Dressez la salade et ajoutez la vinaigrette.

Dans une poêle très chaude, grillez les lamelles de calamars et dressez-les sur la salade.

Le Plus du Chef:

Vous pouvez aussi ajouter une pointe d'**Ail en poudre McCormick** pendant la cuisson du calamar.



INGRÉDIENTS (10 portions)

- 1.2kg de blancs de calamars
- 25g de **Mélange Gusto Misto McCormick**
- 15 sucrines
- 300g d'artichauts marinés
- 200g de poivrons rouges
- 150g de poivrons verts
- 1 botte de basilic
- 1cl de vinaigre balsamique
- 3cl d'huile d'olive
- 2cl d'huile de pépins de raisin
- 3g de poivre
- 3g de sel

INGRÉDIENTS (10 portions)

- 10 escalopes de veau de 150g
- 25g de **Mélange Gusto Misto McCormick**
- 500g de Penne
- 300g de tomates cerises
- 1 botte d'estragon
- 250g de mascarpone
- 50g d'échalotes
- 10cl de crème liquide entière
- 3cl d'huile d'olive
- 3g de poivre
- 3g de sel

10
min

Préparation

6
min

Cuisson

Préparation:

- 1- Faites précuire les Penne pendant environ 6 min. Faites-les refroidir et réservez.
- 2- Coupez les tomates cerises en 2. Émincez les échalotes et ciselez l'estragon.
- 3- Taillez les escalopes en lamelles de 2 cm, salez et colorez-les dans une poêle chaude avec un filet d'huile. Débarrassez et ajoutez la moitié du **Mélange Gusto Misto McCormick**.
- 4- Dans cette même poêle, faites suer les échalotes, ajoutez les tomates cerises, les Penne et remettez le veau. Enfin ajoutez la crème et le mascarpone, les restes du **Mélange Gusto Misto McCormick** et terminez avec l'estragon.

Dressage:

Dressez en assiette creuse.

Le Plus du Chef:

Pour des saveurs plus intenses, parsemez de copeaux de parmesan.

PENNE AU VEAU À L'ITALIENNE