



ELABORACIÓ PER LA SÍPIA

1. Rentar la sípia i tallar-la a tires fines, imitant els tallarines.
2. Saltejar en una paella la sípia amb una cullerada sopera d'oli d'oliva i un pessic de sal, fins que aquesta estigui tendre.

INGREDIENTS (4 PERSONES)

- 2 sèpies grans o 4 mitjanes
- 70 g d'oli d'oliva verge extra
- 150 g d'algues wakame fresques o hidratades
- 10 g de pinyons
- 15 g de formatge parmesà en pols
- ½ gra d'all petit
- Sal
- Pebre negre mòlt
- 30 g de suc de llimona
- Julivert fresc

ELABORACIÓ PEL PESTO D'ALGUES

1. Col·locar en un pot per batre les algues wakame hidratades, els pinyons, l'all i el pebre, juntament amb el julivert i el suc de llimona.
2. Agregar en forma de fil l'oli d'oliva verge extra i, amb l'ajuda d'un túrmix, triturar la mescla.
3. Afegir el parmesà ratllat i una mica de pebre. Si el parmesà no ha salat suficient la mescla, afegir-hi sal al gust.

Emplatar la sípia amb la salsa de pesto al damunt i servir

OBSERVACIONS

- **Procés d'hidratació de les algues wakame:**

Posar les algues en un recipient amb aigua i deixar hidratar durant 20 minuts, canviar l'aigua i repetir el procés, un cop passats 20 minuts més, escórrer les algues i ja estaran llestes per a ser usades.

NOTES:

