Risotto al
NERO di SEPPIA

INGREDIENTI (2 per.)

- 180 gr riso Carnaroli
- 1 seppia
- 1 scalogno o mezza cipolla
- 1 limone
- 10 gr di burro
- Mezzo bicchiere scarso di vino bianco secco
- Sale fino
- Olio di oliva extravergine

Per il brodo

- 1/2 cipolla
- 1 carota
- 1/2 gambo di sedano

1

Cominciare preparando il brodo*. Tagliare grossolanamente le carote, il sedano, la cipolla e mettere in acqua portata a bollore.

Lasciare andare a fuoco basso (l'acqua deve sobbollire) per 30/40 min.

Pulire lo scalogno dalla buccia superficiale e tritarlo.

** in alternativa portare a bollore della semplice acqua che per questo tipo di risotto va comunque bene.*

2

Pulire la seppia staccando la testa tirandola. Prelevare delicatamente, e conservare a parte, la sacca del nero appena dietro i tentacoli.

Tagliare via la testa (dietro i tentacoli) e le interiora. Pulire l'interno del corpo dalle interiora, sciacquare con acqua corrente e tagliare a striscione la seppia.

Fare appassire lo scalogno 1 un minuto pentola con 2 cucchiai di olio. Aggiungere il vino bianco e far evaporare. Dopo 2/3 minuti mettere da parte in una coppetta lo scalogno stufato.

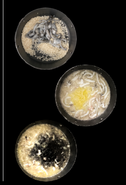
3

Porzionare il riso e metterlo a secco in pentola (senza soffritto e/o liquidi).

Accendere il fuoco sotto la pentola e tostare il riso rigirandolo in continuazione per evitare che si bruci.

Il riso è tostato dopo qualche minuto quando al tatto risulta molto caldo, quasi da non poterlo tenere in mano e lascia un leggero sentore di pop-corn.

4



Aggiungere la seppia e rigirare con il riso.

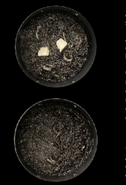
Aggiungere il brodo (caldo) a coprire il riso ed aggiungere subito lo scalogno stufato.

Quando il riso comincia ad asciugare (5/8 min) aggiungere un poco di brodo insieme al nero di seppia

Il riso deve cuocere sempre sobbollendo e muovendolo il meno possibile.

Aggiungere il brodo via via che viene assorbito dal riso e non tutto a inizio cottura.

5



A cottura del riso ultimata spegnere il fuoco .

Aggiungere un cucchiaio di olio di oliva e una noce di burro. *

Quindi mantecare il riso agirarlo con vigore con un cucchiaio di legno per far uscire l'amido dal riso creando la classica cremina che lega il risotto.

** questo risotto si può mantecare anche solo con l'olio di oliva extravergine se si preferisce non aggiungere burro.*

6

Il profumo ed il sapore nel mare con una pienezza incredibile.

Un piatto che non si può non amare.

Puoi servire.

Grattare sul piatto un poco di scorza di limone e servire.

BUON APPETITO

Ricette Orizzontali

www.RicetteOrizzontali.it

ricetteorizzontali

www.RicetteOrizzontali.it