



RISOTTO CON SEPIE AL NERO E POMODORO

by

La Rosi in Cucina



Ingredienti
per due persone

- 160 gr. Riso Razza77
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 2 seppie del peso di 600 gr circa e le due tasche del nero.
- Prezzemolo, Aglio e verdure per un brodo vegetale (Carota, patata, sedano, cipolla prezzemolo).
- 10 pomodori datterino
- Olio EVO
- Pepe



Preparazione

1. Cominciate a preparare un brodo leggero con le verdure di stagione, portare a bollore e salare. Lasciar Cuocere per circa 40 minuti.

2. In una casseruola a parte, predisporre olio EVO con un pezzetto di aglio e far cuocere le seppie precedentemente pulite, lavate con cura e tagliate a striscioline. Le seppie fresche sono deliziose in quanto cuociono lentamente rilasciando profumo di mare (15 minuti).

Occorre poi aggiungere una spruzzata di vino bianco e i pomodorini lasciando cuocere per circa 10 minuti.

3. In una padella wok inserire 3 cucchiaini di olio EVO. Proseguire con tostatura dei chicchi di riso ed il mezzo bicchiere di vino bianco da sfumare, aggiungere una spolverata di pepe. Portare il riso a cottura aggiungendo via via il brodo di verdure. Mantecare a fornello spento con 2 cucchiaini di pecorino (media stagionatura). Impiattare con seppie e pomodorini, riduzione di nero di seppia e crema di prezzemolo.

4. Riduzione del nero di seppia. In un piccolo pentolino sciogliere le due sacche in un pochino di olio caldo, aggiungere un cucchiaino di brodo fino a che diventi una crema.

5. Crema di prezzemolo. Tritare con frullino ad immersione un bel ciuffo di prezzemolo fresco con olio a filo ed un pizzico di sale.
Enjoy your risotto!!!

BUON APPETITO!



www.razza77.it
info@razza77.it



@risorazza77



@larosincucina
@riso_razza77