

RISOTTO CON SEPIA



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Para 6 personas

Preparar el caldo de pescado con el Fumet de pescado Menù. Mientras tanto, en una cacerola sofreír la chalota con un poco de aceite de oliva virgen extra y tostar el arroz. Añadir vino blanco y dejar que se evapore. A continuación, iniciar la cocción añadiendo poco a poco el caldo de pescado y la tinta de sepia.

Casi al final de la cocción añadir la sepia. Emplatado decorando con tres gambas, perejil picado y una hoja de cebollino.

Ingredientes Menù

10 g Èmazzancolle - MJ1
180 g Ènerodiseppia - WBQ
180 g Ènerodiseppia - WBQ
250 g Èseppiafette - WD1
500 g Riso Carnaroli (Arroz Carnaroli) - RK1
al gusto Fumetto di Pesce (Fumet de pescado) - BP0
al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra)
- EK5

Ingredientes

al gusto cebollino
al gusto perejil
al gusto Chalota
al gusto vino blanco