

## RISOTTO ALLA SEPPIA



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Préparation

Per 6 persone

Preparare il brodo di pesce con il fumetto di pesce Menu'. Nel frattempo in una casseruola soffriggere lo scalogno in un poco d'olio extravergine e farvi tostare il riso. Sfumare con il vino bianco e lasciar evaporare, quindi iniziare la cottura versando poco a poco il brodo di pesce e solo il nero di seppia. Quasi a fine cottura aggiungere le seppie tagliate a tocchetti. Impiattare decorando con gamberetti il prezzemolo tritato e un filo d'erba cipollina.

### Ingrédients Menù

180 g. Ènerodiseppia - WBQ  
180 g. Ènerodiseppia - WBQ  
250 g. Èseppiafette - WD1  
500 g. Riso Carnaroli - RK1  
60 g. Èmazzancolle - MJ1  
q.b. Fumetto di Pesce - BPO  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingrédients

q.b. Erba cipollina  
q.b. Prezzemolo  
q.b. Vino bianco  
q.b. Scalogno