

## RISOTTO ALLA SEPPIA IN NERO



### Ingrédients Menù

240 g. Ènerodisepia - WBQ  
240 g. Ènerodisepia - WBQ  
500 g. Riso Carnaroli - RK1  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingrédients

q.b. Germogli  
q.b. Aglio  
q.b. Prezzemolo  
q.b. Vino bianco  
25 g. Cipolla  
330 g seppia a cubetti

Chef: Leonardo Pellaracani

### Préparation

Per 6 persone

Mettere un filo d'olio in un tegame con un po di cipolla e fare rosolare. Aggiungere il riso e tostare. Sfumare con il vino e fare evaporare. Iniziare ad aggiungere il brodo fatto con il liquido della seppia. Continuando la cottura aggiungere il nero di seppia. Aggiungere altro brodo. A cinque minuti da fine cottura aggiungere le seppie. Aromatizzare con aglio tritato e prezzemolo. Mantecare il riso, impiattare e decorare con un po' di germogli.