RISOTTO ALLA SEPPIA

Ingredienti Menù

180 g. Ènerodiseppia - WBQ
250 g. Èseppiafette - WD1
500 g. Riso Carnaroli - RK1
60 g. Èmazzancolle - MJ1
q.b. Fumetto di Pesce - BP0
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

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

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)