RISOTTO ALLA SEPPIA IN NERO



Ingredienti Menù

240 g Ènerodiseppia - WBQX

500 g. Riso Carnaroli - RK1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Germogli

q.b. Aglio

q.b. Prezzemolo

q.b. Vino bianco

25 g. Cipolla

330 g seppia a cubetti

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

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.

Procedimento senza glutine

© 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)