

RISOTTO ALLA SEPPIA IN NERO



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.

Ingredienti Menù

240 g. Ènerodiseppia - WBQ
240 g. Ènerodiseppia - WBQ
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