

## RISOTTO CARCIOFI E SEPPIE



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Procedimento

(Per 6 persone)

Tostare la cipolla in poco olio extravergine d'oliva, aggiungere il riso e sfumarlo con del vino bianco. Intanto in una padella con olio far rosolare lo scalogno, l'aglio e le seppie tagliate a tocchetti, poi aggiungere il vino bianco e sfumare per alcuni minuti. Iniziare a cuocere il riso con il brodo dove avremo aggiunto il liquido delle seppie e cinque minuti prima della fine della cottura aggiungere la gransalsa di carciofi e le seppie. Ultimare il risotto con del prezzemolo fresco tritato e servire all'onda.

### Ingredienti Menù

200 g. Gransalsa di cuori di carciofo - C1107  
300 g. Èseppiafette - WD1  
500 g. Riso Carnaroli - RK1  
Superbrodo vegetale granulare - BG1X

### Ingredienti

q.b. Vino bianco  
q.b. Prezzemolo  
q.b. Aglio  
30 g. Cipolla  
50 g. Scalogno