
Riso al nero di seppia

Autore: Marianna Fabianelli

Fonte: Città Nuova

Un primo piatto saporito e molto accattivante.

Un primo piatto saporito e molto accattivante. Ideale per dare inizio a una cena dall'accento marinaro.

Ingredienti (4 persone)

300 grammi di riso Carnaroli, 600 grammi di seppioline di taglia media, 250 grammi di passata di pomodoro, un bicchiere di vino bianco secco, uno scalogno, uno spicchio di aglio, prezzemolo, un peperoncino, due cucchiai di olio extravergine di oliva, brodo di pesce o vegetale, q.b. di sale e di pepe.

Preparazione

Pulire le seppie, aprire il sacco ed estrarne le vesciche di inchiostro. Eliminare dalle interiora la vescica marrone, l'osso, le cartilagini, il becco e la pellicina che le riveste. Lavare con molta cura i sacchi e i tentacoli fino a renderli completamente bianchi.

In un tegame far appassire in due cucchiai di olio extravergine d'oliva uno scalogno tagliato finemente e uno spicchio di aglio. Unire le seppie tagliate a listarelle sottili, versarvi un bicchiere di vino bianco, alzare la fiamma per far evaporare l'alcol.

Continuare la cottura a fuoco moderato per circa quindici minuti, eliminare lo spicchio di aglio e tenere da parte un paio di cucchiai di seppie che poi utilizzerete per la decorazione. In ultimo, unire la passata di pomodoro e il nero di seppia che avrete tolto dalle vesciche, regolare di sale, di pepe e unire il peperoncino. Aggiungere, infine, il riso; farlo tostare e portare a cottura, aggiungendo di volta in volta dei mestoli di brodo.

Presentazione

Porre nei piatti dei commensali il risotto a cui darete forma circolare con l'ausilio degli appositi stampini. Decorare con i tentacoli di seppia che avrete messo da parte e spolverare con abbondante prezzemolo tritato. Servire ben caldo.