

Chef Andrea Ribaldone

MENU' DELLE FESTE

Cortese a tutto pasto

RISOTTO BIANCO E NERO DI SEPPIA

Vino in abbinamento: Cortese Alto Monferrato fermo

Ingredienti

- 300 gr di riso carnaroli
- 4 seppie medie
- 30 ml di nero di seppia
- 3 scalogni
- 1 limone
- 1 lime
- 80 g di burro
- 30 g di parmigiano grattugiato
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- olio extravergine di oliva
- sale qb



Procedimento:

Tagliare lo scalogno finemente, scottarlo in padella, aggiungere il nero di seppia e mezzo bicchiere di vino bianco. Far ridurre della metà. Frullare il tutto ad ottenere una salsa vellutata al nero di seppia. Pulire le seppie e tagliarle a tranci grossolani.

Tostare il riso, bagnarlo con acqua bollente salata e portarlo a giusta cottura (circa 13 minuti). Mantecare con succo di limone e lime, burro e parmigiano. Aggiustare di sale.

Scottare le seppie a fiamma alta con poco olio.

Per l'impattamento Servire il riso su una base di crema di nero di seppia, ponendo al di sopra le seppie scottate. Rfinire con un goccio di olio evo.