

RISOTTO AL NERO DI SEPPIA

Vi è mai capitato di assaggiare un piatto e restarne profondamente colpiti? A noi è successo con questo meraviglioso risotto al nero di seppia con gamberi! Un primo piatto gustoso e raffinato a base di pesce che ci ha letteralmente lasciati a bocca aperta. Il sapore intenso del nero di seppia, oltre a conferire a questo risotto un colore di grande effetto e impatto visivo, unisce in un vortice i sapori di mare di seppie e gamberi: il suo profumo è un invito all'assaggio e vi trasporterà direttamente, in riva al mare! No, non è un semplice risotto: è il risotto per eccellenza se volete incantare i vostri ospiti, magari per il cenone di Capodanno! Perché è proprio vero che con il nero, l'eleganza per eccellenza, non si sbaglia mai!

Ingredienti:

Riso Carnaroli superfino 320 gr **Gamberi** le code 150 gr
Seppie pulite 250 gr **Nero di seppia** 10 gr **Scalogno** 60 gr
Olio di oliva extravergine 70 gr **Vino bianco** 60 cl
Grana padano grattugiato 40 gr
Prezzemolo tritato 4 cucchiaini **Brodo vegetale** 1 l
Sale q.b. **Pepe** q.b.

Preparazione:



Per preparare il risotto al nero di seppia e gamberi iniziate preparando il **brodo vegetale** e proseguite tritando finemente lo scalogno (1). Procedete con la pulizia del pesce: sgusciate i gamberi (2). Una volta puliti esternamente procedete con la rimozione dell'intestino incidendo il dorso del gambero ed eliminandolo delicatamente con uno stecchino stando bene attenti a non romperlo (3). Tenete i gamberi da parte.



Prendete le seppioline e tagliatele a listarelle sottili (4), tenendo i tentacoli interi che con le loro forme arricciate serviranno a decorare il risotto. Lavate e asciugate accuratamente il prezzemolo, quindi affettatene un trito molto fine (5). Ora prendete un tegame dal fondo antiaderente e dai bordi alti in cui farete soffriggere lo scalogno con 50 gr di olio evo (6), continuando a mescolare.



Dopo 5-6 minuti sarà ben rosolato: unite le seppioline (7) e anche i gamberi nel tegame (8): fate cuocere i pesci mescolando continuamente affinché non attacchino al fondo del tegame per circa 2 minuti a fuoco basso. Quindi unite il riso (9) e lasciatelo tostare per ulteriori 3 minuti mescolando anch'esso continuamente.



Sfumate infine con il vino (10): lasciatelo evaporare. Ora aggiungete il brodo vegetale (11): aggiungete un mestolo ogni volta che il precedente è stato totalmente assorbito. A metà cottura unite il nero di seppia (12).



Quando mancano 3-4 minuti a fine della cottura del risotto regolate di sale (13) e pepe. Spegnete il fuoco e mantecate con 20 gr di olio (14) e il formaggio grattugiato (15). Mescolate bene gli ingredienti per amalgamarli.



Spolverizzate con il prezzemolo (16) e mescolate ancora bene tutti gli ingredienti fino a che non saranno completamente amalgamati (17). Poi impiattate il vostro risotto al nero di seppia e gamberi (18) e portate in tavola questa delizia!

Conservazione

Il risotto al nero di seppia e gamberi raggiunge la massima bontà appena pronto. Nel caso avanzasse riponetelo in un contenitore ermetico per al massimo 1 giorno in frigorifero. Sconsigliamo la congelazione.

Consiglio

Per dare un sapore più intenso a questa prelibatezza al posto di usare il vino bianco sfumate con del brandy: il sapore del vostro risotto sarà ancora più intenso e profumato!