



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000544

Registrata in data 30 Mag 2016 alle ore 13:06

da PIETRO ANNUNZIATA

Risotto al nero e seppie bianche

Questo piatto viene concepito per usare la seppia senza buttar via nulla, dalla parte pregiata fino all' osso passando per l' inchiostro e le interiora, dando freschezza con la ricotta di bufala, e croccantezza con il corpo della seppia grigliata.

Tempo di preparazione: 3 ore

Ingredienti per 4 persone

320 g riso carnaroli
700 g seppie sporche
60 g di pecorino grattugiato
40 g di burro
100 g ricotta di bufala
n. 2 cipolle bianche
n.1 costa di sedano
n.1 carota
n. 10 pomodorini
n. 10 fili di erba cipollina
n.1 spicchio di aglio
10 cl di vino bianco
200 g olio EVO
sale e pepe q.b.

Preparazione

Puliamo e sezioniamo le seppie stando attenti a non rompere le sacche con il nero.

Prepariamo due litri di brodo con la pelle, l' interiora, gli ossi, la carota, il sedano, i pomodorini e dell' acqua.

A parte con un frullatore ad immersione frulliamo la cipolla pesandola e aggiungendo la stessa quantità di acqua e 100 g di olio.

Mettiamo l' emulsione in pentola a fuoco vivo, girando con un mestolo di legno e quando comincia a rosolare, aggiungiamo l' aglio, le teste delle seppie sminuzzate, il vino bianco, le sacche d' inchiostro, saliamo, pepiamo e aggiungiamo la metà del brodo filtrato precedentemente preparato. Lasciamo andare il ragù per due ore a fuoco basso mescolando di tanto in tanto.

Nel frattempo grigliamo i corpi delle seppie e tagliamo l' erba cipollina, frulliamo la ricotta, e teniamo da parte.

In una pentola tostiamo il riso a secco, lo bagnamo con il brodo e a metà cottura aggiungiamo il ragù.

A cottura terminata mantechiamo il risotto con burro e pecorino e aggiustiamo di sale.

Andiamo ad impiattare il riso e aggiungiamo sopra un po' di ricotta, le seppie grigliate e l'erba cipollina.

Vino consigliato

Furore Costa d' Amalfi Marisa Cuomo