Risotto affumicato al nero di seppia. Oggi sono nera !



Ve lo avevo detto che mi sarei buttata sul nero ... e le promesse le mantengo!

Il colore devo dire è perfettamente in tono col mio umore metereopatico; la settimana è arrivata in fondo e di sole nemmeno l'ombra. Ci crediamo che si farà vivo per il week end? mhhhh, ho seri dubbi!

L'idea del risotto al nero mi frullava da un po' nella testa e allora, un po' per mantener fede alla promessa, un po' per raccogliere il suggerimento di qualcuna nel post precedente, eccolo qui!

Sicuramente non servirà come scaccianuvole ma almeno mi sono tolta la voglia e sopratutto mi son divertita un po' a giocare con le formine!

Mai composto un tortino di riso in vita mia prima d'ora e tutto sommato, è stato più semplice del previsto.

Ovvio che il nero in questione...trattasi di nero di seppia!

Ma un risotto al nero con le seppie era troppo scontato…of course! Perchè se non è un pizzico strano io me lo vado a cercare e allora vai di asparagi e scamorza affumicata!

Ok ok, ho ceduto alla tentazione della nota asparago-primaverile...ma direi che è ben mimetizzata!

E se l'abbinamento può sembrare un po' azzardato a prima vista…provare per credere! Sarà una piacevole sorpresa, tutt'altro che nera!



RISOTTO AL NERO FUME'

Print
Prep time
15 mins
Cook time
30 mins
Total time
45 mins

Per 4 persone Author: Federica

Recipe type: Primi piatti

Serves: 4 Ingredienti

- 320 gr di riso per risotti
- 200 gr di asparagi
- 120 gr di scamorza affumicata
- nero di seppia
- 1 scalogno
- prezzemolo
- dado per brodo di pesce
- vino bianco secco

- olio evo
- sale
- peperoncino (facoltativo)

Procedimento

- 1. Lavare gli asparagi e cuocerli a vapore lasciandoli un po' al dente.
- 2. Tagliarli a rondelle (lasciare qualche punta intera per la decorazione) e passarli brevemente in padella con poco olio e prezzemolo tritato finissimo.
- 3. Regolare di sale.
- 4. Tagliare la scamorza a cubetti e tenere da parte.
- 5. Con il dado preparare il brodo di pesce e tenerlo in caldo.
- 6. Rosolare lo scalogno tritato finemente con 3 cucchiai di olio, aggiungere il riso, lasciarlo tostare e sfumare con il vino.
- 7. Quando il vino sarà evaporato, cominciare ad aggiungere il brodo poco alla volta, come per un normale risotto.
- 8. A cottura quasi ultimata "colorare" con il nero di seppia, insaporire (a piacere…io si!) con una punta di peperoncino ed aggiungere le rondelle di asparagi.
- 9. Fuori dal fuoco unire la scamorza a dadini, mescolare rapidamente, lasciando che il formaggio fonda, e servire decorando con le punte di asparagi tenute da parte.



Un abbraccio a tutti, buon week end…