

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 soprattutto 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 cucchiaini 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...