RISOTTO COTTON CLUB

Ingredienti:

- 280 g. di riso,
- 250 g. di seppie,
- nero di seppia,
- olio d'oliva,
- 100 g. di burro,
- una testina d'aglio,
- cipolla tritata finissima,
- una foglia di alloro,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- un litro di brodo (possibilmente di pesce).

Per la salsa:

- 4 filetti di pesce persico tagliato a dadini,
- cipolla tritata,
- una bustina di zafferano,
- 20 g. di coriandolo,
- 50 g. di panna,
- mezzo bicchiere di brandy,
- mezzo bicchiere di vino bianco,
- un bicchiere di brodo di pesce,
- sale,
- pepe.

Far soffriggere la cipolla nell'olio e nel burro, quindi aggiungete il riso e bagnate con il vino.

Non appena il vino evaporerà, incorporate le seppie con il loro nero e il brodo opportunamente salato, far cuocere per circa 18 minuti sempre mescolando.

Aggiungere pepe, burro e, mescolando, lasciar cuocere ancora per 2 minuti.

Preparate nel frattempo la salsa.

Tagliate a dadini i filetti di pesce e fateli rosolare in una padella insieme all'olio e alla cipolla tritata finemente, bagnare con mezzo bicchierino di brandy e mezzo bicchiere di vino quindi aggiungete il coriandolo fresco tritato, la bustina di zafferano e un bicchiere di brodo.

La cottura deve durare al massimo 7 minuti.

Versare a fontana il risotto in un piatto con al centro la salsa, che, a piacere, può essere decorata con una spolverata di caviale rosso.

Ricetta del compleanno di RistoReggio