

RISOTTO ALL'ACQUA DI POMODORO, BURRATA E SEPPIA CRUDA E COTTA CON POLVERE DI CIPOLLA BRUCIATA



Procedimento:

Pulire e lavare le seppie, avvolgerle in carta pellicola alimentare ed abbattere di temperatura. Aromatizzare le teste pulite con olio, timo, pepe e scorza di agrumi e tenerle da parte lasciandole insaporire. Intanto, tostare in padella la cipolla e le olive fino ad imbrunire. Sistemare in forno o essiccatore fino a disidratare.

Al termine mixare fino ad ottenere una polvere nera aromatica. Tenere da parte. Per l'olio aromatico, grattugiare le bucce di arancia e limone all'interno del grasso lasciando in infusione. A questo punto, tostare a secco il riso, versare l'acqua di pomodoro e cominciare la cottura. Nel frattempo tagliare la seppia abbattuta all'affettatrice, ottenendo fettine sottilissime.

Arroventare una padella con un filo di olio e l'aglio e sigillare le teste delle seppie, dorandole su tutta a superficie. Salare e pepare. A cottura ultimata del risotto, togliere dal fuoco, salare, pepare e mantecare con l'olio gelato. Impiattare sistemando sul risotto la tagliatella cruda di seppia, i tentacoli *crispy*, la burrata d'Andria e la polvere bruciata. Servire caldo.

Ingredienti:

320 gr di riso carnaroli ACQUERELLO.
IL RISO.
1200 gr d'acqua di pomodoro
80 gr di olio di riso
150 gr di olive taggiasche
240 gr di seppie
200 gr di burrata d'Andria

1 arancia
1 limone
2 cipolle bianche
2 gr di timo
Q.B. di olio EVO OLITALIA
Q.B. di sale e pepe