

### 33-Risotto bianco e nero con ricci di mare

Autore: Guida Gallo 5° edizione pag.306 Ricetta di Roberto e Silvio Galizzi

Ingredienti per 4 persone: 320g di riso Carnaroli, 50g di scalogno tritato fine, un bicchiere di vino bianco secco, 750cc di fumetto di pesce bollente, 100g di seppioline pulite, 12 ricci di mare aperti e puliti, 1 cucchiaino di nero di seppia, 50g di burro, 50g di panna montata, olio di oliva

In padella soffriggete lo scalogno in olio di oliva. Aggiungete il riso e rosolate leggermente. Sfumate con il vino e continuate la cottura girando con un cucchiaio di legno di tanto in tanto, aggiungendo il fumetto di pesce bollente piano piano. Nel frattempo togliete il mollusco dai ricci e saltate in un padellino le seppioline in olio di oliva. Quando il risotto sarà al dente, mettetene la metà in un'altra pentola. In uno dei due risotti mettete il nero di seppia e mischiate bene. Mantecate i due risotti con il burro e la panna montata. In quello bianco aggiungete la polpa dei ricci. Presentate i piatti con il risotto bianco al centro ed il nero tutto intorno. Sopra il risotto bianco, appoggiate un riccio di mare riempito di seppioline