



RISOTTO AGLI SPINACI CON SEPIOLINE AL POMODORO

www.pensieriepasticci.com



Ingredienti:

per 3 persone

220 g riso Carnaroli

150 g spinacini freschi e teneri, ben puliti e mondati, poi lavati e asciugati

una decina di sepioline fresche

una quindicina di pomodorini datterini o mini San Marzano

Olio Extravergine d'Oliva per me Dante 100% Italiano

un pezzettino di cipolla bianca

brodo vegetale un litro

vino bianco secco un bicchiere circa

sale e pepe nero macinato al momento

due cucchiari di parmigiano grattugiato

Preparazione:

In una casseruola con un pochino d'olio extravergine far leggermente stufare la cipolla tritata finissimamente con un cucchiario d'acqua; deve solo ammorbidirsi bene e non soffriggere; a questo punto unire gli spinacini tagliuzzati al coltello e ridotti a filettini sottili. Rosolare un po', facendoli appassire e poi versare il riso per la tostatura. Lasciar tostare il riso mescolando per alcuni minuti, poi sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco e lasciar evaporare l'alcool a fiamma vivace, sempre mescolando. Iniziare ad aggiungere il brodo caldo a mestoli, pian piano, regolare di sale se serve e continuare così la cottura del risotto per circa una quindicina di minuti, mantecandolo alla fine con il parmigiano e poi lasciandolo riposare qualche minuto a fiamma spenta, col coperchio. Mentre il risotto cuoce, in una larga padella antiaderente mettere un filo d'olio, le sepioline (a cui dovranno essere praticate delle piccole incisioni a



croce) e fare saltare il tutto a fiamma vivace per qualche minuto; sfumare con una spruzzatina di vino, salare e pepare a piacere ed aggiungere i pomodorini tagliati a metà e privati dei semi all'interno. Cuocere a fiamma vivace per una decina di minuti (alle sepioline basta poco, davvero...), nel frattempo impiattare il risotto nei piatti da portata, tenendolo all'onda. Finire il piatto unendo in cima al risotto, una bella cucchiata di sepioline al pomodoro e servire tutto caldissimo.