Corona di riso e seppioline

PIATTI UNICI ■ CON PESCE

IN FOTO

Corona di riso e seppioline

RISO LE RICETTE

Ingredienti per 4 persone

- 300 g di riso
- 350 g di seppioline
- 60 g di burro
- 300 g di polpa di pomodoro
- 200 g di piselli sgranati
- 6 dl di brodo vegetale
- 1/2 spicchio d'aglio
- 1 carota
- 1/2 costa di sedano
- 2 scalogni
- 4 cucchiai di olio d'oliva extravergine
- 1 dl di vino bianco
- sale e pepe

DIFFICOLTÀ
Media

PREPARAZIONE
30 minuti

COTTURA
40 minuti

VINO
Castel del Monte Bianco (Puglia)
Gambellara (bianco, Veneto)

Pulite le seppioline e staccate la sacca dai tentacoli, lavatele e asciugatele. Rosolate l'aglio con uno scalogno tritato e l'olio. Unite le seppioline e i piselli, sfumate con il vino, quindi aggiungete la polpa di pomodoro, sale e pepe e cuocete a fuoco basso per 30-40 minuti.

Nel frattempo, soffriggete in 30 g di burro in una casseruola da forno lo scalogno rimasto, il sedano a pezzi e la carota grattugiata e fatevi tostare il riso per 1-2 minuti, mescolando. Versate il brodo bollente, coprite e cuocete nel forno già caldo a 200 °C per 15 minuti circa, finché il brodo sarà completamente assorbito.

Versate il riso su una placca e sgranatelo con due forchette, quindi trasferitelo in uno stampo ad anello imburrato e passatelo nel forno già riscaldato a 180 °C per 5 minuti. Sformate su un piatto da portata, versatevi al centro le seppioline ben calde e servite in tavola.

La ricetta è del Volume n° 3 – Riso allegato a Repubblica (2005-2006)

Ingredienti per 4 persone

300 g di riso 350 g di seppioline 60 g di burro
300 g di polpa di pomodoro 200 g di piselli sgranati
6 di di brodo vegetale 1/2 spicchio d'aglio
1 carota 1/2 costa di sedano 2 scalogni
4 cucchiai di olio d'oliva extravergine
1 di di vino bianco sale e pepe

Pulite le seppioline e staccate la sacca dai tentacoli, lavatele e asciugatele. Rosolate l'aglio con uno scalogno tritato e l'olio. Unite le seppioline e i piselli, sfumate con il vino, quindi aggiungete la polpa di pomodoro, sale e pepe e cuocete a fuoco basso per 30-40 minuti.
Nel frattempo, soffriggete in 30 g di burro in una casseruola da forno lo scalogno rimasto, il sedano a pezzi e la carota grattugiata e fatevi tostare il riso per 1-2 minuti, mescolando. Versate il brodo bollente, coprite e cuocete nel forno già caldo a 200 °C per 15 minuti circa, finché il brodo sarà completamente assorbito.
Versate il riso su una placca e sgranatelo con due forchette, quindi trasferitelo in uno stampo ad anello imburrato e passatelo nel forno già riscaldato a 180 °C per 5 minuti. Sformate su un piatto da portata, versatevi al centro le seppioline ben calde e servite in tavola.

VINO
Castel del Monte Bianco (Puglia)
Gambellara (bianco, Veneto)

Questa è la ricetta originale.

Le mie correzioni

Cottura riso:
se non si ha una pentola adatta sia da fornello che da forno si può cuocere direttamente nel fornello tenendo la pentola chiusa con un coperchio.
Alla fine ho aggiunto un pizzico di foglioline di timo e di prezzemolo. Il sedano l'ho messo in unico pezzo che poi ho tolto. Il brodo l'ho fatto con due cubetti di brodo vegetale MAGGI.

Cottura piselli e seppie:
poiché in genere si usano i piselli surgelati 30-40 minuti sono troppi; io ho cotto separatamente le seppie senza il pomodoro e separatamente i piselli con olio scalogno, pomodoro, sale e un pizzico di peperoncino in polvere e non di pepe. Quando seppie e piselli erano quasi cotti li ho riuniti e portati a cottura completa.
Ho usato nella prima parte delle cotture la pentola a pressione perché le seppie restano molto più tenere che con la cottura normale.
Se si forma molto sugo abbastanza liquido toglierlo con un mestolino e tenerlo da parte se servisse da versare nei piatti al momento di mangiare.

Le dosi di ieri sera:
ho moltiplicato circa per **tre.**
Ho usato:
1 kg di riso Carnaroli (ma nello stampo ce ne è andato uno-due mestoli da brodo in meno)
4 confezioni di seppioline surgelate da 400 gr ciascuna Coop
(a vederle nella confezione sembrano tante, ma poi diventano piccolissime dopo la cottura)
2 barattoli di polpa pronta di pomodoro
1 confezione da 750 gr di piselli surgelati Primavera Findus

Durante la preparazione e ... a tavola!

Spero di essere stata chiara nella spiegazione aggiuntiva.

Buona cucina!!

mt

http://www.matebi.it/