TIMBALLO DI RISO NERO CON FUNGHI PIOPPINI, SEPPIE E POMODORI



INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 30g cipolla bianca tritata
- 280g riso nero venere
- q.b. vino bianco
- 30g grana
- 1,5l Preparato per Brodo Vegetale Senza Glutammato
- 200g seppie
- 120g Funghi pioppini trifolati
- 140g Pomodorini Gourmet a Spicchi Mid-Dry
- q.b. Fiocchi di Sale Marino
- q.b. Pepe Nero Macinato Grosso
- q.b. olio extravergine
- q.b. erbe aromatiche per guarnire

PROCEDIMENTO

- Rosolare la cipolla con due cucchiai di olio, aggiungere il riso venere, sfumare con il vino bianco, aggiungere il brodo e portare a cottura come un classico risotto per circa 35 minuti.
- Mantecare leggermente con olio e grana, salare e pepare.
- Stendere il riso su una placca tenendo uno spessore di 1 cm e far riposare in frigorifero per almeno 12 ore.
- Con l'aiuto di un coppapasta formare dei tondi del diametro di 12 cm, arrostire su entrambi i lati in una padella antiaderente per renderli croccanti.
- Saltare la seppia tagliata a striscioline in olio ben caldo per 30 secondi.
- Impiattare disponendo al centro il timballo di riso, i funghi pioppini ben caldi e le seppie.
- Guarnire con i pomodorini e delle erbe aromatiche fresche.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Preparato per Brodo Vegetale Senza Glutammato



Pomodorini Gourmet a Spicchi Mid-Dry



Fiocchi di Sale Marino



Pepe Nero Macinato Grosso