

Un possibile risotto al nero di seppia del Commercialista gastronomico

di [Luca Bianchi](#)

Pubblicato il 29 aprile 2017

per questo sabato di primavera proponiamo una particolare ricetta per il risotto al nero di seppia



Per questo sabato di fine aprile in cui si ha voglia di estate e di mare il Commercialista Gastronomico vi parla di un piatto che è tipo del mare adriatico e che può essere declinato in varie lingue sempre ottenendo risultati e sapori sorprendenti. Fino alla fine del XVIII secolo il Mar Adriatico era conosciuto come il golfo di Venezia in quanto dominato dalla Repubblica di Venezia: le regioni del veneto, del Friuli, l'Istria e la Costa Adriatica fino alle Isole di Zante e Corfù erano parte di uno stesso stato e in fondo tutto l'Adriatico settentrionale e la sua costa balcanica rappresentava una *kouvh* sotto il predominio culturale veneziano.

Uno dei piatti di questa *kouvh* è il riso al nero di seppia : il riso è uno dei piatti tipici della cucina veneta, il nero di seppia è uno degli ingredienti poveri resi disponibile sulla costa adriatica e così viene riproposto sia in croazia che in Montenegro (denominato **Crni rižot**).

Piatto povero perchè unisce il riso ad un ingrediente fondamentale di scarto del pescato: l'inchiostro nero contenuto nelle seppie. Da piatto povero, oggi il nero di seppia è diventato un piatto nobile, perchè richiede la capacità di estrarre l'inchiostro dalla seppia, anche se oggi si trova il nero di seppia già pronto anche al supermercato.

Il riso al nero di seppia (da non confondere col riso nero naturale - i.e. il riso venere) è un piatto di tradizione povera, dei tempi in cui il pesce era l'alimento dei poveri, mentre i ricchi consumavano carne. Oggi la tradizione gastronomica è completamente cambiata e un ingrediente laborioso come il nero di seppia è un ingrediente *di lusso* a tavola; oggi è possibile

giocare col risotto al nero in tante variante, anche perché permette un cromatismo del piatto molto particolare.

Proponiamo come ricetta una variante estremamente elegante, elaborata dallo chef Silver Succi di [Ristorante Quarto Piano](#) di Rimini.

Risotto al nero di Seppia con gelato ai piselli, Tagliatella di seppia e pomodori appassiti

Ingredienti per 4 persone:

320 g di riso carnaroli

80 g di Parmigiano reggiano

½ cipolla piccola

Brodo di pesce

Vino bianco

Per la salsa al nero

3 teste e alette di seppia

Nero di seppia

Sale

Pepe

Per le tagliatelle di seppia

3 corpi di seppia

Sale

Per i pomodori appassiti

3 pomodori rossi

Zucchero di canna

Buccia di arancia

Spicchio d'aglio

Timo

Sale

Per il gelato ai piselli

600 g di piselli surgelati

250 g di brodo vegetale

50 g di cipolla bianca

50 g di albume

10 g di limone

Sale

Pepe

Olio evo

Preparazione:

Salsa al nero: in un tegamino soffriggere delicatamente aglio, cipolla e peperoncino, aggiungere teste e alette di seppia e alzare la fiamma. Bagnare con vino bianco, fare evaporare e coprire con acqua. Portare il tutto a cottura, sistemare di sapore, aggiungere il nero di seppia e riempire un barattolo di Pacojet. Congelare. Pacossare poi più volte fino ad ottenere una crema al nero di seppia.

Tagliatelle di seppia: Pulire i corpi delle seppie e metterli sotto sale grosso per 5 minuti. Trascorso il tempo, lavarli ed asciugarli. Inserirli in un sacchetto sottovuoto e cuocerli a 55° per 3 ore. Togliere e abbattere.

Pomodori appassiti: tuffare in acqua bollente i pomodori, sbucciarli e tagliarli a fette di circa ½ cm. Stenderli su una placca con carta da forno e condirli leggermente con i vari odori e condimenti. Metterli poi in forno ventilato a 70° per circa 3 ore.

Per il gelato di piselli: Stufare in un tegamino la cipolla con olio, aggiungere i piselli, alzare la fiamma e cuocere per 5 minuti. Versare in un barattolo di Pacojet insieme al brodo vegetale, il limone e l'albume sbattuto. Congelare. Pacossare diverse volte.

Per il risotto: in un tegame soffriggere la cipolla ben tritata, aggiungere il riso e fare tostare, bagnare con vino bianco, lasciare evaporare e continuare la cottura con il brodo di pesce. A metà cottura iniziamo a inserire la salsa al nero pacossata e finiamo il risotto mantecando con parmigiano ed olio. Stendere il riso all'onda e guarnire con le tagliatelle di seppia leggermente condite con olio, i petali di pomodori ed il gelato ai piselli.

29 aprile 2017

Luca Bianchi

Silver Succi

