

INVOLTINI DI RISO E PORCINI ALLE BIETE E SEPIE NEL LORO NERO



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Vialone Nano gr: 200
Seppie gr: 200
Cipolla gr: 60
Timo n. 1 rametto
Olio extravergine d'oliva dl. 1
Foglie di bieta gr: 100
Vino bianco secco dl. 1
Brodo vegetale n. 1 bicchiere
Pepe bianco gr: 3
Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Pulite le seppie e tagliatele a julienne, tenete da parte le vesciche con il nero.
Rosolate in olio metà cipolla tritata, unitevi

le seppie, rosolate, bagnate con il vino, salate, pepate e cuocete con il coperchio per 20 minuti. Toglietene metà tenendole al caldo, unite il nero diluito con qualche goccia di vino alla prima metà di seppie e cuocete per 3-4 minuti.

Sbollentate le foglie più grandi delle biette e stendetele a raffreddare. Rosolate la rimanente cipolla, unite il riso, tostate, coprite a filo con del brodo vegetale, continuate la cottura come per un normale risotto per altri 16-18 minuti.

Spalmate su ogni foglia di bieta gr: 30 di riso, arrotolate e chiudete a fagottino.

Disponete gli involtini in forno, pepate e irrorate con un po' d'olio.

Gratinate in salamandra e servite con le seppie in bianco e in nero.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆

riso
facile

