

# Risotto al nero di seppia con guazzatto di molluschi e crostacei (Risotto a la tinta de calamares con sopa de moluscos y crustáceos)



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Guazzetto

**Perejil picado:** 20 g

**Aceite De Oliva:** 2 cdas.

**Vino Blanco:** 1 Vaso

**Pimentón dulce:** 1 cdita.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Mejillones:** 100 g

**Tomillo:** 1 Rama

**Langostinos:** 50 g

**Caldo de pescado:** Cantidad necesaria

**Ajo:** 2 Dientes

**Calamares chicos:** 100 g

**Manteca:** 1 cda.

**Tomates pelados, sin semillas y cortados en cubos:** 2 Unidades

**Almejas:** 100 g

### Risotto

**Manteca:** 50 g

**Cascara de limon:** A gusto

**Vino Blanco:** 1 Vaso

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Queso Parmesano Rallado:** 50 g

**Cebolla:** 1/2 Unidad

**Caldo de verduras:** Cantidad necesaria

**Tinta de calamar:** 30 cc

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

**Arroz Carnaroli:** 300 g

### Varios

**Pimienta:** Cantidad necesaria

**Perejil:** 4 Ramas

# Preparación de la Receta

## Risotto

- Pele y pique la *cebolla*.
- En una *cacerola* con aceite de oliva y *manteca*, rehogue la *cebolla*.
- Agregue el *arroz* a tostar durante unos minutos
- Desglace con vino blanco, deje evaporar el alcohol, agregue la tinta de *calamar* y el caldo en forma gradual, mezcle cada tanto y agregue la cáscara de *limón*
- Cocine por 15 a 18 minutos hasta que el caldo se haya evaporado.
- Retire del fuego e incorpore la *manteca* fría, el queso y mezcle enérgicamente.
- Coloque el *arroz* en moldes pequeños previamente enmantecados, deje descansar para que tome consistencia.

## Guazzetto

- Pele y corte los ajos en láminas finas.
- Limpie los *langostinos* y corte en trozos.
- Corte los calamares en aros.
- En una *cacerola* con una cucharada de aceite de oliva, rehogue el *ajo*, agregue las almejas y los mejillones
- Desglace con  $\frac{1}{2}$  vaso de vino blanco, deje evaporar el alcohol, añada el caldo y deje reducir hasta que se abran, condimente con sal.
- En otra olla con aceite de oliva y *manteca*, rehogue el *ajo*.
- Agregue los calamares, los *langostinos*, el *tomillo*, el caldo de pescado y los cubos de *tomate*
- Deje cocinar de 10 a 15 minutos.
- Incorpore las almejas y los mejillones con el *jugo* de cocción, retire algunos de las valvas y deje otros con una sola valva.
- Condimente con *pimentón* dulce, sal, pimienta y *perejil* picado
- Mezcle y reserve.

## Presentación

- Sirva en la base del plato el guazzetto, y desmolde en el centro el *arroz*
- Decore con pimienta y una ramita de *perejil*.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/risotto-al-nero-di-seppia-con-guazzatto-di-molluschi-e-crostacei-risotto-a-la-tinta-de-calamares-con-sopa-de-moluscos-y-crustaceos>