



**Alessia Juszczynski**

**Primo piatto: Risotto al nero di seppia con burrata e nocciole tostate**

***Ingredienti (per 10 persone):***

Nero di seppia, 4-5 cucchiari  
Burrata, 200g  
Nocciole, 200g circa  
Sale, qb  
Per brodo: carote 2, cipolle 1, sedano 2  
Limone non trattato per la scorza, 1  
Olio di oliva, qb  
Maggiorana, qb  
Vino bianco, 200ml  
Riso carnaroli, 500g  
Germogli di pisello, qb

***Esecuzione***

In una pentola preparare il brodo vegetale senza aggiunta di sale.

Tostare in padella le nocciole fino a che non risultano dorate, raffreddarle e tritarle grossolanamente.

In una casseruola tostare a secco il riso, sfumare con vino bianco e aggiungere gradualmente il brodo, cuocere a fiamma media per 15-20 minuti.

A metà cottura aggiungere il nero di seppia e prestare attenzione al sale.

Mantecare il risotto al nero di seppia con olio evo, aggiungere la maggiorana tritata e la scorza di limone.

Decorare a piacere con burrata spezzettata, scorza di limone e le nocciole tritate e qualche germoglio di pisello.

***Bevanda in abbinamento***

Salento IGT, Five roses, Leone de Castris. Salice Salentino (LE)





**Alessia Juszczyński**

## **Secondo piatto: Vellutata di cavolo viola, goccia di limone e tagliatella di seppia.**

### ***Ingredienti:***

Cavolo viola, 500g  
Foglie di prezzemolo per decorare, qb  
Prezzemolo per olio al prezzemolo, 200g  
Seppie grandi fresche già pulite, 6 circa  
Olio evo, 1l  
Noce moscata, qb  
Zucchero di canna, qb  
Patate, 2  
Porri, 1  
Carote 2, sedano 2, cipolla 1 per brodo  
Colla di pesce, 4 fogli  
Olio di semi di girasole, 1 l  
Pepe, qb  
Limoni non trattati, 3  
Arance non trattate, 3  
Semi di sesamo, qb per decorazione  
Farina, qb

### ***Esecuzione***

Per l'olio di semi al prezzemolo: una volta lavato e asciugato frullare il prezzemolo insieme all'olio in una boule sopra a un'altra boule piena di ghiaccio per mantenere in colore.

Colare con un colino in tessuto o ricoperto da una garza o carta panno e lasciare colare.

Preparare il brodo.

In una casseruola far soffriggere il porro tritato e aggiungere il cavolo tritato e le patate tagliate a dadini. Cuocere con coperchio per qualche minuto, aggiungere le spezie e ultimare la cottura con brodo a fuoco medio per 20-25 minuti.

Frullare con frullatore a immersione e setacciare con un colino a maglia fine .

Per il caviale di limone e di arancia: Mettere nel freezer per 15 minuti (o nell'abbattitore) una boule con l'olio di semi che dovrà essere freddo.



Spremere il succo di arancia e filtrare in un colino

Scaldare 50 grammi del succo in un pentolino e aggiungere i fogli di colla di pesce precedentemente ammollati in acqua fredda, mescolare e far sciogliere del tutto.

Con una siringa senza ago aspirare il succo ancora tiepido e lasciare cadere delle gocce nell'olio.

Sciaquare le palline in una ciotola con l'acqua.

Metterle in frigo per 15 minuti.

Pulire e tagliare la seppia finemente e lasciare marinare in olio evo, succo d'arancia, scorza di limone.

Prima di impiattare impanare i tentacoli delle seppie con la farina e portare a 180°C l'olio e toglierle una volta che sono diventate dorate

Impiattare con a base la vellutata, adagiare le tagliatelle di seppia, olio al prezzemolo, il caviale di agrumi gocce di limone e le foglie di prezzemolo.

### ***Bevanda in abbinamento***

Sicilia Doc Bianco, Anthilia, Donnafugata, Palermo (PA)

