



RISOTTO AL LATTUGA DI MARE CON OSTRICHE E SEPIE AL PROFUMO DI BERGAMOTTO

Ingredienti:

- 60 g riso carnaroli
- 1 n scalogno
- 20 g seppie tagliate a dadi da 1 cm
- 2 n ostriche
- 40 g lattuga di mare
- 200 g acqua

- q.b. confettura di bergamotto, nero di seppie

Preparazione:

- frullare le alghe con l'acqua
- rosolare le scalogne e tostare il riso
- bagnare con vino bianco e a volta con brodo vegetale
- dopo 10 minuti aggiungere 3 cucchiaini abbondanti di alghe frullate
- finire la cottura e mantecare con olio extra vergine
- aggiungere alla fine ostriche con il loro acqua e seppie

- impiattare con uno stampino
- finire con la confettura di bergamotto
- decorare con due strisce di nero di seppia