

DE 02 A 13 DE MARÇO

LE SETTIMANE GASTRONOMICHE DI EATALY

CELEBRANDO AS MULHERES DA GASTRONOMIA

RISO NERO, CALAMARI, COZZE, PANCETTA E SALSA VERGINE

com a chef Camilla Gaspari

INGREDIENTES

ARROZ

- 200g de arroz negro pré cozido
- 40g de lula limpa em anéis
- 2 mexilhões cozidos
- 80g de bacon em cubos pequenos
- 60g de cebola roxa em julienne
- 60g de tomate em cubos sem semente
- 50g de salsinha picada
- 10g de pimenta dedo de moça picada
- 10g de pasta de alho e anchovas

- 50ml de vinho branco
- 400ml de caldo de legumes
- 60g de manteiga sem sal
- Q. b. de sal, azeite

SALSA

- 40g de pimenta biquinho colorida
- 40g de cebola roxa em julienne
- 5g de sumagre
- 70ml de suco de limão
- 40ml de azeite

MODO DE PREPARO

○ Aquecer uma frigideira com um fio de azeite, toste o bacon. Na própria gordura adicionar a cebola, a pasta de alho e anchova, a pimenta dedo de moça e as lulas, até dourar, em seguida adicionar os tomates e o vinho branco e deixar reduzir. Reservar.

