

PRIMI PIATTI

## Il calderone della strega

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

riso  
pesce misto (gamberetti  
seppioline  
cozze)  
nero di seppia  
zucca  
sale  
olio extravergine d'oliva.

### PREPARAZIONE

- 1 Come prima cosa tagliate due fette abbastanza sottili di zucca, cuocetele nel microonde e mettetele da parte a raffreddare.



**2** Fate cuocere semplicemente il pesce in un firo s'olio.



**3** Mettete a tostare il riso in un tegame con un giro d'olio, quindi portatelo a cottura con successive aggiunte di brodo. A pochi minuti dal termine della cottura del riso aggiungete il nero di seppia e mescolate delicatamente.



4 Posizionate il riso al centro del piatto modellandolo con un coppapasta.



- 5 Adagiate il pesce sopra il riso nero ed applicate dei pezzettini di zucca tutt'intorno a simulare le lingue di fuoco intorno al calderone.