

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 Mette 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.