
Riso venere con julienne di seppie, peperoni ed erba cipollina

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Città Nuova

Ecco una semplicissima ricetta per preparare un gustoso antipasto, un ottimo finger food da gustare anche in piedi con amici. Dal blog [La piccola casa](#)

L'idea di partenza è di preparare un riso venere saltato in padella, gustoso e profumato, usando come condimento dei quadratini di peperone che oltre al sapore danno colore, e poi una julienne di seppie per così dire né cotte né crude. Essendo tagliate sottili non necessitano di una lunga cottura, anzi bastano pochissimi secondi, dieci al massimo, giusto il tempo che diventino opalescenti, per rimanere morbide e gustose, pur mantenendo il profumo e il sapore del mare che altrimenti perderebbero con una lunga cottura. Per arricchire e rinfrescare il tutto ho quindi aggiunto un po' di erba cipollina e succo di lime. Questo piatto estivo si può preparare e conservare in frigorifero, quindi è l'ideale per servirlo durante aperitivi, feste, cocktail, apericena, slunch...

Ecco la ricetta:

Ingredienti per venti coppette:

500 grammi di riso nero venere
400 grammi di seppie medie pulite
un peperone giallo
erba cipollina fresca
Olio extra vergine di oliva
uno spicchio d'aglio
sale
succo di lime

Mettere su l'acqua, salare e quando bolle cuocerci il riso venere per il tempo di cottura indicato, nel mio caso è stato di circa 30 minuti. Nel frattempo tagliare a julienne le seppie, quindi farle andare, poche alla volta (giusto una manciata) per una decina di secondi su una padella rovente con poco olio extra vergine di oliva, sono pronte quando diventano opalescenti e traslucide. Via via levarle e metterle da parte. Lavare e pulire il peperone, tagliarlo a piccoli quadrati quindi farlo andare nella stessa padella delle seppie con ancora un filo d'olio, una presa di sale e uno spicchio d'aglio schiacciato. Usare una fiamma vivace come per le seppie e portare avanti la cottura sino a quando la pelle incomincia ad abbrustolirsi. Assaggiare il riso lasciandolo al dente quindi scolarlo per bene, aggiungerlo ai peperoni, aggiungere le seppie, far saltare per un paio di minuti, aggiungere un po' d'olio extravergine di oliva, un po' di succo di lime a piacere, e un cucchiaino di erba cipollina tritata. Mescolare per bene quindi riempire le coppette da finger food. Lasciare raffreddare quindi servire in tavola.

Buon appetito a tutte e tutti!