

---

# La vigilia di Natale a tavola

**Autore:** Max Fattorini

**Fonte:** Web

## Riso nero integrale Venere con seppioline, pomodorini, emulsione di olio al basilico e galanga

Era un bel po' di tempo che volevo preparare il riso nero venere, avevo già in mente anche l'abbinamento con le seppioline, ma non mi mettevo mai a prepararlo. Finalmente il grande giorno è arrivato grazie all'elaborazione del menu della vigilia. Visto che per il pranzo di Natale farò della pasta ripiena, per la vigilia ho optato per il riso, e volendo presentare qualcosa di buono, bello e particolare, ho pensato che era finalmente giunto il momento del riso nero venere. Detto fatto, mi son messo e ho incominciato ad aggiungere e levare ingredienti nella mente per esaltare al meglio il sapore intrinseco del riso nero, innanzi tutto le seppioline, che ho cotto a parte su una padella, poi per unire il tutto ho optato per un po' di cubetto di pomodorini a crudo, in modo che conservassero la loro acidità; ho quindi condito il tutto con un'emulsione di olio al basilico e per finire un tocco di speziato con un po' di [galanga](#) (alpina officinarium), un'ottima spezia, non molto conosciuta, ottenuta dal rizoma della pianta, ha ottime proprietà salutari simili allo zenzero e un profumo che ricorda un po' la cannella e la noce moscata, per secoli è stata venduta in tutt'Europa come potente afrodisiaco...

La ricetta a questo punto era pronta, mi son quindi messo sotto e ho preparato il tutto, non restava che la prova assaggio: superata a pieni voti! L'ottimo riso nero ha dato veramente il meglio di sé, gustoso e croccante nonostante la lunga cottura! Un piatto che son sicuro farà un figurone nella cena della vigilia di Natale (scusate l'immodestia). Anche la piccola Ginevra ha apprezzato particolarmente questo riso e ha fatto "scarpetta" del sughetto rimasto utilizzando un po' del riso non ancora condito.

Ecco quindi come preparare questo ottimo riso venere con seppioline, pomodoro, olio al basilico e galanga

### Ingredienti per due persone:

200 grammi di riso nero venere

300 grammi di seppioline pulite

5 pomodori ciliegini

Olio extra vergine di oliva

Alcune foglie di basilico

Sale grosso e fino

Galanga

Sciacquare il riso e farlo cuocere in acqua bollente e salata per circa 40 minuti. Nel frattempo tritare con un coltello di ceramica le foglie di basilico lavate ed emulsionarle con alcuni cucchiaini di olio evo, quindi mettere da parte. Tagliare i pomodorini a cubetti e metterli da parte. Levare 6 seppioline e metterle da parte, quindi tagliare a pezzettini le rimanenti. Far quindi andare in una padella leggermente unta le seppie (sia quelle intere che quelle a pezzetti) a fiamma vivace per alcuni minuti, salare a piacere e terminare la cottura per un altro minuto, coprire con il coperchio e lasciare riposare. Scolare il riso e trasferirlo in una bouble, quindi aggiungere le seppie a pezzetti, i pomodori

---

e un po' di galanga e condire il tutto. Servire al centro del piatto aiutandosi con un coppapasta, quindi sistemare due o tre seppioline sopra il cilindro di riso, condire con poca emulsione di olio al basilico. Decorare tutto intorno con un filo di olio al basilico e un po' di galanga in modo da condire il riso via via che lo si mangia.

Buon appetito a tutte e tutti e buona preparazione della cena della vigilia di Natale, e voi che ricette fate per le feste?

Dal blog [La piccola casa](#)