

# Risotto ai Gamberi Rosa e seppie

Via Madonna della Quercia 116  
29013 Ciriano di Carpaneto Piacentino (PC)  
tel: 0523 859448  
mail: info@cantinecampana.it  
<http://www.cantinecampana.it/>



## Malvasia Fermo La Ciocca con Risotto ai Gamberi Rosa e seppie



Riso Arborio fatesto tostare con burro e un generoso bicchiere di Malvasia.

Sgusciate i gamberi e le teste tagliate a fette la seppia. Questi non





necessitano di lunghe cotture e quindi metteteli da parte.

Con le teste dei gamberi fate una salsa con un goccio di vino e schiacciate il carapace per far uscire il contenuto, filtrate il liquido e versatelo nel riso, che sta cucinando con brodo vegetale.

Quando il riso è vicino alla cottura versate i gamberetti sgusciati crudi e lasciate cuocere per due minuti, aggiustate di sale e pepe e servitelo caldo.

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Gutturnio Riserva La Ciocca Doc 2017		17.50€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
Perla Spumante Malvasia Dolce		7.20€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
Gutturnio Frizzante NatoBio		8.30€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
Malvasia Fermo La Ciocca 2020 Doc		6.90€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	
Gutturnio Superiore La Ciocca Doc 2020		7.60€	si	<a href="#">Lo trovi da...</a>	

<b>Don Vino Spumante extra Dry</b>		<b>9€</b>	<b>si</b>	<a href="#"><u>Lo trovi da...</u></a>	
------------------------------------	---	-----------	-----------	---------------------------------------	---