

**PIRAMIDE DI RISO VENERE, GAMBERI SALTATI, SALSA AL NERO DI SEPPIA**

Ingredienti per 4 persone:

Gr 280 di riso venere  
Gr. 100 di nero di seppia  
N. 16 gamberi rossi  
Gr 60 di calamaretti  
Gr. 15 di zenzero  
40 g di basilico  
Foglie di sedano bianco  
Olio extra vergine d'oliva  
Sale



Procedimento:

Cuocere il riso in abbondante acqua bollente salata.

Nel frattempo in una padella, saltare velocemente le code di gamberi, precedentemente incise per lungo e il calamaretti con un goccio d'olio senza salare. Preparare la salsa con il nero di seppia e tenere da parte.

Per la salsa al basilico emulsionare il basilico con il restante olio e tenere da parte.

Ungere gli stampi a piramide con un poco d'olio, riempirli con il riso bollito condito con lo zenzero, qualche foglia di sedano salato.

Al momento di servire, rovesciare la piramide al centro del piatto, contornarla con le salse e mettervi alternati i gamberi e i calamaretti. Servire.

**SALSA AL NERO DI SEPPIA**

Ingredienti per 300 gr  
27 gr di burro  
27 gr di nero di seppia  
13 gr di cipolla  
53 gr di acqua

Procedimento:

Stufare le cipolle tagliate a julienne in poco burro, bagnare con acqua, aggiungere il nero di seppia e portare a bollore, filtrare e far ridurre fino a consistenza desiderata, tenere da parte.