

ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ ΣΟΥΠΙΕΣ

Από τον ΛΕΥΤΕΡΗ ΛΑΖΑΡΟΥ, Βραβευμένος με αστέρι Michelin chef
Ιδιοκτήτης του εστιατορίου Varoulko Seaside

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 4 ΜΕΡΙΔΕΣ

- 1.200 g σουπιές (800g καθαρισμένες)
- 100 ml αγνό παρθένο ελαιόλαδο
- 200 g κρεμμύδι, κομμένο στη μέση και κατόπιν σε λεπτές φέτες
- 100 ml ξηρό λευκό κρασί-ρετσίνα «Δάκρυ του Πεύκου»
- 1 ½ λίτρο ζωμός ψαριού
- 2 φύλλα δάφνης
- Αλάτι, άσπρο πιπέρι

Για το ρύζι

- 100 ml ελαιόλαδο
- 100 g κρεμμύδι, πολύ ψιλοκομμένο
- 200 g ρύζι για ριζότο
- 100 ml ξηρό λευκό κρασί-ρετσίνα «Δάκρυ του Πεύκου»
- 4 κουταλιές παρμεζάνα τριμμένη
- 4 κοφτές κουταλιές ψιλοκομμένος μαιντανό για το γαρνίρισμα

1. Αφαιρούμε από τις σουπιές τα εντόσθια και την πέτσα. Κόβουμε τα κεφάλια και τα πλοκάμια και τα κρατάμε ξεχωριστά. Κόβουμε τις σουπιές στη μέση κατά μήκος και στη συνέχεια κάθε κομμάτι σε τρεις μακρόστενες λωρίδες. Αυτές τις κόβουμε οριζόντια σε λωρίδες του 1 εκ.

2. Σε κασαρόλα ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κρεμμύδι. Προσθέτουμε τα κεφάλια και τα πλοκάμια και σοτάρουμε για 2-3 λεπτά. Προσθέτουμε τις σουπιές και σοτάρουμε για 2-3 λεπτά ακόμα. Σβήνουμε με το κρασί. Στη συνέχεια προσθέτουμε τον ζωμό, τα φύλλα δάφνης, αλάτι, πιπέρι, και μόλις το φαγητό πάρει βράση, χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγοβράζουμε για 10-12 λεπτά περίπου. Αποσύρουμε από τη φωτιά.

3. Ετοιμάζουμε το ριζότο: Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε φαρδιά κασαρόλα και σοτάρουμε το κρεμμύδι. Προσθέτουμε το ρύζι και ανακατεύουμε έως ότου πάρει γυαλάδα. Σβήνουμε με το κρασί. Προσθέτουμε 200 ml από τη σάλτσα της σουπιάς.

4. Μόλις το ρύζι πιει τη σάλτσα, προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι και 100 ml σάλτσας ακόμα. Με τρυπητή κουτάλα στραγγίζουμε τις σουπιές και τις προσθέτουμε στο ριζότο. Συνεχίζουμε με τον ίδιο τρόπο. Προσθέτουμε λίγη σάλτσα κάθε φορά και περιμένουμε μέχρι το ρύζι να την απορροφήσει. Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία 5-6 φορές, μέχρι το ριζότο να αποκτήσει την επιθυμητή, κρεμώδη υφή. Λίγο προτού απομακρύνουμε το ρύζι από τη φωτιά, ανακατεύουμε μέσα την παρμεζάνα.

5. Μοιράζουμε το ριζότο σε 4 μεγάλα πιάτα, γαρνίρουμε με τον μαιντανό και σερβίρουμε αμέσως.

