Brodetto di Carciofi con Risotto Nero e Polpettine di Vitello

Ingredienti per 10 persone:

Per il brodetto di carciofi:

Carciofi	n°5
Cipolla	gr200
Sedano	gr200
Aglio	gr100
Prezzemolo	gr100
Basilico	n°1 ciuffo
Peperoncino	n°1
Vino Bianco	dl1
Olio di oliva extra vergine	dl2
Fecola di patate	gr100

Per le polpettine:

Carne magra di vitello	gr500
Pan Carrè	n°5 fette
Panna fresca	gr 250
Pepe Bianco	
Uova	n°1
Aglio	
Prezzemolo	
Farina	

Per il risotto:

Riso carnaroli	gr500
Cipolla bianca	gr100
Aglio tritato	
Vino Bianco	dl1
Seppie	kg1
Nero di seppia	gr20
Olio extra vergine di oliva	dl3
Brodo vegetale	

Il Brodetto:Pulire le verdure e tagliarle a pezzetti. In un pentolino mettere tutti gli ingredienti del brodetto e farli bollire lentamente. A cottura avvenuta aggiungere l'olio di oliva e frullare con un frullatore ad immersione.
Legare con la fecola e tenere a parte.
Le polpette: Tritare la carne in un mixer con il pane, la panna, l'uovo, il pepe e incorporare l'aglio e il prezzemolo tritato, una manciata di parmigiano.
Formare delle polpettine molto piccole e infarinarle.Farle bollire lentamente nel brodetto.
Il risotto: Fare un fondo di cipolla farlo rosolare unire il riso e farlo tostare.
Bagnare con il vino bianco e portare a cottura con brodo. Tagliare le seppie molto fini e farle rosolare con aglio e prezzemolo, unire al riso a metà cottura, unire anche il nero di seppia.
A cottura ultimata mantecare con olio di oliva extra vergine.
Preparazione del piatto: In una fondina sistemare il riso nero con sopra le polpettine di carne, ricoprire di brodetto, servire con il cucchiaio.