



Squid Ink Risotto with Mastiha Liqueur

This black risotto is a Mediterranean classic, one of the most elegant and exotic dishes in all the region's repertoire, made even more so with the subtle use of Mastiha.

4 servings

2/3 cup Mastiha liqueur

1/3 cup dry white wine

4-5 cups vegetable stock

6-8 Tbsp. extra virgin olive oil

1 medium onion, finely chopped

1 small fennel bulb, finely chopped

1 garlic clove, finely chopped

2 Tbsp. squid ink, drained

(sold in packets online and in some gourmet shops)

1 cup Arborio or Carnaroli rice

2 medium fresh cuttlefish or squid, cleaned and cut into thin rings or diced

Salt and freshly ground black pepper

1. Heat the stock in a pot and keep it aside, simmering.
2. In a large, deep skillet heat half the oil and sauté the onion, fennel bulb, and garlic. Add the rice and stir for 1-2 minutes. Pour in the squid ink and stir.
3. Lower the heat. Pour in half the Mastiha liqueur and as soon as it steams off, add the wine. When that is absorbed, add ½ cup hot broth. Continue to stir until all the liquid is absorbed. Repeat the procedure until the rice is tender but al dente.
4. While the risotto is cooking, heat 1 tablespoon olive oil in a separate, nonstick skillet and sauté the squid or cuttlefish over high heat for 2 minutes. Pull away from the heat source and pour in the remaining Mastiha liqueur, carefully, because it may flame up. As soon as the alcohol burns off, empty the squid into the risotto and stir. Remove from the heat, season with salt and pepper to taste and pour in the remaining olive oil. If desired, sprinkle with some chopped fennel. Combine well and serve.

Ριζότο με Μελάνι Σουπιάς και Λικέρ Μαστίχας

Το μαύρο αυτό ριζότο, παραδοσιακά Μεσογειακό, συνιστά ένα από τα πιο εκλεπτυσμένα και εξωτικά πιάτα που ανήκουν στο ρεπερτόριο όλης της περιοχής, γεγονός που ενισχύεται ακόμα περισσότερο με την διακριτική χρήση της Μαστίχας.

4 μερίδες

2/3 φλιτζ. λικέρ Μαστίχας

1/3 φλιτζ. λευκό ξηρό κρασί

4-5 φλιτζ. ζωμό λαχανικών

6-8 κ.σ. εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο

1 μέτριο κρεμμύδι, ψιλοκομμένο

1 μικρή μαραθόριζα, ψιλοκομμένη

1 σκελίδα σκόρδο, ψιλοκομμένη

2 κ.σ. μελάνι σουπιάς στραγγισμένο

(Πωλείται σε φακελάκια στο διαδίκτυο και

σε ορισμένα ντελικατέσεν γκουρμέ.)

1 φλιτζ. ρύζι Arborio ή Carnaroli

Αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι

2 μέτρια φρέσκα καλαμάρια ή σουπιές, καθαρισμένες και κομμένες σε λεπτές λωρίδες ή μικρά κομμάτια

1. Ζεσταίνουμε το ζωμό σε μια κατσαρόλα και τον αφήνουμε να κοχλάζει στο μάτι της κουζίνας.
2. Σε ένα μεγάλο, βαθύ τηγάνι ζεσταίνουμε το μισό λάδι και σοτάρουμε το κρεμμύδι και την μαραθόριζα μέχρι να μαλακώσουν. Προσθέτουμε το σκόρδο και στην συνέχεια το ρύζι. Ανακατεύουμε για 1-2 λεπτά. Ρίχνουμε και το μελάνι και ανακατεύουμε.
3. Χαμηλώνουμε την φωτιά και προσθέτουμε το μισό λικέρ Μαστίχας, γυρίζοντας πάντα με μια κουτάλα. Μόλις το πει προσθέτουμε το κρασί. Μόλις απορροφηθεί και το κρασί, ρίχνουμε ½ φλιτζ. ζεστό ζωμό. Συνεχίζουμε το ανακάτεμα μέχρι να τον πει όλο. Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία μέχρι να γίνει το ρύζι τρυφερό αλλά να κρατάει (al dente).
4. Όσο μαγειρεύεται το ριζότο, ζεσταίνουμε 1 κ.σ. ελαιόλαδο σε ένα διαφορετικό αντικολητικό τηγάνι και σοτάρουμε τη σουπιά σε δυνατή φωτιά για 2 λεπτά. Απομακρύνουμε από την φωτιά και σβήνουμε με το υπόλοιπο λικέρ Μαστίχας, πολύ προσεχτικά γιατί μπορεί να πάρει φωτιά. (Πρέπει να κλείσουμε τον απορροφητήρα όταν ρίχνουμε το λικέρ). Μόλις εξατμιστεί το αλκοόλ, αδειάζουμε τη σουπιά μέσα στο ριζότο και ανακατεύουμε. Απομακρύνουμε από τη φωτιά, αλατοπιπερώνουμε κατά προτίμηση και ρίχνουμε το υπόλοιπο ελαιόλαδο. Αν θέλουμε, μπορούμε να το πασπαλίσουμε με λίγο ψιλοκομμένο μάραθο. Ανακατεύουμε καλά και σερβίρουμε.