

PRIMI PIATTI

Arroz negro

LUOGO: [Europa](#) / [Spagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se siete stati in Spagna di certo vi sarà capitato di assaggiare l'**arroz negro** e di certo avrete potuto constatare quanto è buono! Si tratta infatti di un classico primo piatto a base di riso che diventa nero grazie alla presenza di **nero di seppia** che come si sa è un colorante naturale che deriva dalle sacche interne di questi animali. Provate questa ricetta molto saporita e se volete sperimentare qualche altro piatto famoso spagnolo, vi invitiamo a gustare la [paella valenciana](#), sempre un piatto insuperabile!

INGREDIENTI

SEPIE (con la sacca d'inchiostro) - 350 gr

RISO tondo - 400 gr

BRODO DI PESCE 1,5 l

VINO BIANCO SECCO 200 gr

CIPOLLE 1

PREZZEMOLO tritato - 2 cucchiaini da tè

PEPE NERO

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

- 1 In una paellera, soffriggete la cipolla tritata con l'olio, aggiungete le seppie, precedentemente pulite e tagliate a pezzetti.



- 2 Bagnate con il vino bianco e lasciate sfumare la parte alcolica.



- 3 Lasciate cuocere le seppie per altri 10 minuti a fiamma bassa, insaporite di sale e pepe.

Aggiungete il nero delle seppie e mescolate con un cucchiaio di legno affinché l'inchiostro si diluisca e colori uniformemente le seppie.



4 A questo punto unite il riso e bagnate il tutto con il brodo.



5 Coprite la padella e lasciate cuocere per 20 minuti a fiamma bassa, o fino a quando il riso non abbia assorbito tutto il liquido.

Servite in tavola nella stessa padella di cottura con un'abbondante spolverata di prezzemolo tritato.

CONSIGLIO

Non ho la pelleria, come potrei fare?

Puoi provare con la padella più grande che hai!

Che tipo di riso conviene usare?

È preferibile usare quello per risotti, tipo l'arborio.

Ho comprato più seppie del previsto, cosa potrei farci?

Provale con il brodetto, sono buonissime!