

PRIMI PIATTI

Risotto al nero di seppia

di: *vapjazz*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **medio** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

600 g di riso
2 seppie medie oppure 4 piccole
1 bicchiere di vino bianco
brodo di pesce
olio
cipolla
aglio
peperoncino
curry
zafferano
sale.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



2 Spellare le seppie, asportare l'osso centrale, aprirle, lavarle bene e tagliarle in striscioline sottili.

Asportare la bocca e gli occhi, mettere da parte il sacchetto del nero, tagliare i tentacoli e lavare tutto abbondantemente finché le seppie siano bianchissime.



3 Mettere in una pentola un po' d'olio, una cipolla tagliata fine, il peperoncino e lo spicchio d'aglio.



- 4 Far prendere colore al soffritto, aggiungere le seppie, condirle con sale e peperoncino, rosolare per un secondo e poi sfumarle col vino.



- 5 Quando il vino sarà evaporato, aggiungere il nero delle seppie.



- 6 Lasciare cuocere mescolando di tanto in tanto. Aggiungere alla pentola un paio di mestoli d'acqua, coprire il recipiente, diminuire il fuoco e finire di cuocere lentamente.



- 7 A questo punto, unire il riso alle seppie ancora sul fuoco.



8 Far insaporire il riso mescolando, bagnare col brodo e portare al punto giusto di cottura.

Predisporre a specchio nei piatti un fondo di ristretto allo zafferano e curry, poi disporre al centro il risotto aiutandosi con un coppapasta.



NOTE