

PRIMI PIATTI

Risotto al nero di seppia

di: *silvestra*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

RISO 320 gr

SEPIE oppure sepioline - 400 gr

CONCENTRATO DI POMODORO 1

cucchiaino da tavola

VINO BIANCO ½ bicchieri

NERO DI SEPIA

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

BRODO DI PESCE oppure vegetale - 1 l

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

CIPOLLE 1

SALE

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



2 Tritare la cipolla, tagliare a pezzettini la seppia, versare il tutto in tegame insieme al peperoncino e far soffriggere.



3 Versare il vino e sfumare, aggiungere la conserva di pomodoro diluita con un po' di brodo ed unire il riso.



4 Lasciare insaporire il riso.



- 5 Aggiungere il brodo fino a cottura quasi completa. A questo punto, aggiungere il nero di seppia e cuocere ancora 5 minuti, girandolo per mantecarlo e servire ben caldo.



NOTE