

PRIMI PIATTI

# Risotto al nero di seppia

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Veneto](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [25 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Il **risotto al nero di seppia** è un [primo piatto](#) della cucina italiana, **originario del Veneto**, ma diffuso anche in altre **zone di mare**. Il risotto al nero di seppia è una ricetta **raffinata e saporita**, che si caratterizza per il suo tipico colore scuro e intenso dato dal nero di seppia, e per il suo profumo di mare.

**Il risotto al nero di seppia** si prepara con riso, seppie, nero di seppia, brodo di pesce, cipolla, olio e prezzemolo. È un **piatto cremoso e morbido**, che si accompagna bene con un vino bianco secco e fruttato. Prova la nostra ricetta dettagliata con video e passo passo fotografico per cucinare e portare in tavola un classico risotto al nero di seppia cucinato con le tue mani.

**Se ami i piatti di riso**, ecco **alcune ricette** che potrebbero piacerti:

[Basmati con verdure speziate](#)

[Risotto zucca e speck](#)

[Risotto alla zucca](#)

[Risotto al salmone](#)

[Risotto ai funghi porcini](#)

## INGREDIENTI

RISO VIALONE NANO 300 gr

SEPIE 3

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola

NERO DI SEPIA oppure 2 sacche  
d'inchiostro - 3 bustine

CIPOLLE 1

BRODO DI PESCE

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE

## PREPARAZIONE

- 1** Per cucinare un buon risotto al nero di seppia, inizia a scaldare un giro d'olio in una casseruola, o ancor meglio in una risottiera, lava, sbuccia e affetta sottilmente una cipolla e aggiungila all'olio facendola rosolare.



**2** Prepara, nel frattempo, del brodo di pesce anche di dado.

Taglia le seppie già pulite a strisce o a quadrati e uniscile al soffritto di cipolla nella casseruola, lasciale rosolare per un paio di minuti, mescolandole con un cucchiaino di legno per uniformare la rosolatura.





**3** A questo punto, unisci il riso e fallo tostare nella casseruola a fiamma vivace mescolando continuamente. Inizia, quindi, ad aggiungere il brodo di pesce bollente e lascia cuocere come per un qualsiasi risotto.





- 4 Circa a metà cottura del riso, aggiungi il nero di seppia, diluito con poca acqua, alla padella e mescola per distribuirlo bene.





**5** Continua la cottura del risotto con successive aggiunte di brodo di pesce.

Quando il riso sarà cotto, spegni il fuoco e lascialo riposare per pochi minuti, nel frattempo trita un ciuffetto di prezzemolo fresco.

Impiatta il risotto spolverizzando ciascun piatto con un po' di prezzemolo tritato.





## CONSIGLIO

Il risotto al nero di seppia è per tradizione un piatto molto elegante, è tuttavia un piatto che va gustato con attenzione, perché potrebbe macchiare i denti o le labbra di nero. Per questo motivo, è consigliabile mettere a disposizione di ogni commensale delle salviette umidificate al limone, in modo che ognuno possa pulirsi se necessario.