

PRIMI PIATTI

Risotto al nero di seppia classico

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

RISO 320 gr
SEPIE 500 gr
CIPOLLA 1
SEDANO 1 costa
SPICCHIO DI AGLIO 1
PREZZEMOLO 1 mazzetto
BRODO DI PESCE

PREPARAZIONE

1 Pulite bene le seppie eliminando l'osso, gli occhi, la bocca e tagliate a listarelle.

Tenete da parte le veschichette di inchiostro.

Prendete una padella, mettete olio ed aggiungete la cipolla tagliata sottile, il sedano sminuzzato bene e l'aglio sottile, lasciate soffriggere e quando inizia a prendere colore

aggiungete le vescichette di inchiostro.

Mescolate bene ed aggiungete le seppie e un pò di brodo, lasciate cuocere bene.

Aggiungete il riso e all'occorrenza il brodo.

Guarnite con prezzemolo tritato.