

PRIMI PIATTI

# Risotto al nero

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se siete alla ricerca di un primo piatto dal gusto eccellente, che sia perfetto per essere presentato ad una cena formale, elegante magari con ospiti su cui si vuol fare bella figura, siamo sicuri che il risotto al nero è ciò che fa per voi. Una ricetta decisamente interessante sidi quelle che fatta una volta, la rifarete tantissime altre perché semplice e dal grande gusto. Provatela alla prima occasione e siamo certi vi conquisterà con il suo sapore e la sua semplicità. Se volete fare un menù di mare perfetto, allora vi consigliamo di provare l'[orata all'isolana](#), davvero speciale!

## INGREDIENTI

RISO 400 gr  
SEPIE 500 gr  
SPINACI 500 gr  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
CIPOLLE 2  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
SALE  
PEPE NERO  
BRODO DI PESCE 1 l

# PREPARAZIONE

- 1 Pulite le seppie, togliere l'osso e gli occhi. Mettete da parte la sacca con l'inchiostro e lavatele per bene sotto l'acqua corrente. Tagliatele a quadretti e gettatele in un tegame dove avranno già rosolato nell'olio le cipolle e l'aglio tritati.



- 2 Rimestate e quando il tutto riprende bollire aggiungete gli spinaci (a piacere, vanno bene anche le bietole) già puliti e tagliuzzati.



- 3 Lasciate cuocere, dopo aver condito con sale e pepe, per almeno 30 minuti. Aggiungete infine il riso e l'inchiostro delle seppie, fate impregnare bene del nero e porate a cottura

aggiungendo del brodo.

