

PRIMI PIATTI

Seppie con risotto - Soupies pilafi

LUOGO: [Europa](#) / [Grecia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [80 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Seppie con risotto - Soupies pilafi. Ricetta di origine greca.

INGREDIENTI

RISO 360 gr
SEPPIE 1 kg
SALSA DI POMODORO PRONTA 1,5 tazze
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6
cucchiaini da tavola
CIPOLLE 2
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Pulite le seppie avendo cura di rimuovere con attenzione i sacchetti dell'inchiostro.

Diluite l'inchiostro con dell'acqua in un contenitore.

Tagliate le seppie a listarelle e lavatele bene.

In una casseruola fate rosolare le cipolle tritate nell'olio, quindi aggiungete le seppie.



- 2 Unite, a questo punto, la salsa di pomodoro, il sale ed il pepe e lasciate cuocere per un'ora circa.





3 In seguito, unite l'inchiostro diluito nell'acqua e un altro bicchiere d'acqua.



4 Non appena il sugo nella casseruola inizia a bollire, unite anche il riso; abbassate il fuoco e portate il riso a cottura.