

PRIMI PIATTI

# Risotto al nero di seppia

---

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

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

[basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



Ci sono piatti che conquistano prima con gli occhi e poi con il palato, e il **risotto al nero di seppia** è senza dubbio uno di questi. Un primo di mare raffinato e scenografico, caratterizzato da un **colore nero intenso** e un profumo che sa di mare.

Questa ricetta, originaria della tradizione veneta, è un grande classico della cucina marinara, un piatto cremoso e avvolgente che celebra il sapore autentico del pesce. È una preparazione che richiede un po' di cura, ma il risultato è un'esperienza di gusto unica, al pari di altri capisaldi come gli [Spaghetti allo scoglio](#) o un ricco [risotto alla pescatora](#).

**Non lasciarti intimidire dal suo aspetto: prepararlo è più semplice di quanto pensi.** Seguendo i nostri consigli, porterai in tavola un risotto da vero chef.

## INGREDIENTI PER IL RISOTTO AL NERO DI SEPPIA

RISO Vialone nano o carnaroli - 300 gr  
SEPIE già pulite - 600 gr  
NERO DI SEPIA 2 bustine  
CIPOLLA BIANCA 1  
BRODO DI PESCE 1 l  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
VINO BIANCO SECCO ½ bicchieri  
SALE

## COME FARE IL RISOTTO AL NERO DI SEPIA

- 1** Per prima cosa, prepara tutto l'occorrente. Trita finemente la cipolla. Taglia le sepie (già pulite) a listarelle o a pezzetti. Metti il brodo di pesce a scaldare in un pentolino: è fondamentale che sia sempre bollente durante tutta la preparazione.





**2** In una casseruola capiente, scaldi l'olio e fai soffriggere la cipolla a fuoco dolce finché non diventa trasparente. Aggiungi le seppie tagliate e falle rosolare per un paio di minuti, mescolando.





**3** Alza la fiamma, versa il riso e fallo tostare per circa un minuto, mescolando sempre. I chicchi devono diventare traslucidi. Se ti piace, sfuma con il vino bianco e lascialo

evaporare completamente.



- 4 Abbassa di nuovo la fiamma. Inizia ad aggiungere il brodo bollente, un mestolo alla volta, aspettando che il precedente sia stato assorbito prima di aggiungere il successivo. Continua così, mescolando spesso. Questa è la base per ogni buon risotto.



- 5 A circa metà cottura (dopo 8-10 minuti), sciogli il nero di seppia in un mestolo di brodo caldo e versalo nel risotto. Mescola bene per distribuire uniformemente il colore e continua la cottura come prima, aggiungendo brodo quando serve. Quando il riso è cotto al dente (ci vorranno circa 18 minuti in totale), spegni il fuoco e aggiusta di sale, se necessario. Aggiungi il prezzemolo tritato, dai un'ultima mescolata e servi subito ben caldo.





## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

**La tostatura del riso:** È un passaggio fondamentale. Fai tostare il riso a secco nella casseruola calda per un paio di minuti, mescolando sempre, prima di iniziare ad aggiungere il brodo. I chicchi si sigilleranno e rilasceranno l'amido più gradualmente, garantendo una cottura perfetta.

**Il brodo di pesce:** Per un sapore ancora più intenso, prepara un brodo di pesce fatto in casa. Puoi usare gli scarti delle seppie (testa e alette), una carota, un gambo di sedano e mezza cipolla. Sarà un brodo saporitissimo e a costo zero!

**Il momento giusto per il nero:** Aggiungi il nero di seppia, diluito con un mestolino di brodo caldo, solo a metà cottura. In questo modo manterrà intatto il suo sapore salmastro e il suo colore brillante, senza cuocere troppo a lungo.

## COME SI CONSERVA IL RISO AL NERO DI SEPPIA

Il risotto andrebbe gustato appena fatto per apprezzarne al massimo la cremosità.

Se dovesse avanzare, puoi conservarlo in frigorifero per un giorno in un contenitore ermetico.

Puoi usarlo per preparare dei [deliziosi supplì](#) o un [timballo di riso al forno](#).

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ami i sapori del mare e le seppie, ecco tante altre idee da provare:

### Altri primi piatti con le seppie (o calamari)

**[Calamarata classica:](#)** Un formato di pasta che ricorda gli anelli di calamaro, per un primo piatto gustoso e scenografico.

**[Fideuà con seppie:](#)** Una specialità spagnola simile alla paella ma con la pasta, un piatto unico ricco di

sapore.

## Altri grandi primi piatti della cucina marinara

Spaghetti con le vongole: Un classico intramontabile, il profumo del mare direttamente nel piatto.

Zuppa di pesce senza spine: Un piatto ricco e confortevole, perfetto per una cena speciale.

## Piatti dove le seppie sono il secondo

Seppie con piselli: Un grande classico della cucina casalinga, un secondo tenero e saporito.

Seppie in umido: Un secondo piatto semplice e gustoso, perfetto per fare la scarpetta.

Seppie ripiene: Una preparazione ricca e gustosa, ideale come secondo piatto per un'occasione speciale.