

PRIMI PIATTI

Arroz negro

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Spagna**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Se siete stati in Spagna di certo vi sarà capitato di assaggiare l'**arroz negro** e di certo avrete potuto constatare quanto è buono! Si tratta infatti di un classico primo piatto a base di riso che diventa nero grazie alla presenza di **nero di seppia** che come si sa è un colorante naturale che deriva dalle sacche interne di questi animali. Provate questa ricetta molto saporita e se volete sperimentare qualche altro piatto famoso spagnolo, vi invitiamo a gustare la [paella valenciana](#), sempre un piatto insuperabile!

INGREDIENTI

SEPPIE (con la sacca d'inchiostro) - 350 gr

RISO tondo - 400 gr

BRODO DI PESCE 1,5 l

VINO BIANCO SECCO 200 gr

CIPOLLE 1

PREZZEMOLO tritato - 2 cucchiaini da tè

PEPE NERO

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

- 1 In una paellera, soffriggete la cipolla tritata con l'olio, aggiungete le seppie, precedentemente pulite e tagliate a pezzetti.



- 2 Bagnate con il vino bianco e lasciate sfumare la parte alcolica.



- 3 Lasciate cuocere le seppie per altri 10 minuti a fiamma bassa, insaporite di sale e pepe.

Aggiungete il nero delle seppie e mescolate con un cucchiaio di legno affinché l'inchiostro si diluisca e colori uniformemente le seppie.



4 A questo punto unite il riso e bagnate il tutto con il brodo.



5 Coprite la padella e lasciate cuocere per 20 minuti a fiamma bassa, o fino a quando il riso non abbia assorbito tutto il liquido.

Servite in tavola nella stessa padella di cottura con un'abbondante spolverata di prezzemolo tritato.

CONSIGLIO