

PRIMI PIATTI

Non riso al nero di seppia

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il **non riso al nero di seppia** ha un nome che potrebbe creare confusione: mai come quella che proveranno i vostri commensali quando si renderanno conto che non stanno mangiando del riso, bensì dei minuscoli dadini di patata, anneriti nel nero di seppia, all'apparenza esattamente come il riso nero! A dispetto di quello che si potrebbe pensare, non è una ricetta complicata, ma è sicuramente una ricetta originale e divertente sia da preparare che da presentare in tavola.

INGREDIENTI

PATATE 300 gr

SEPPIE 3

CIPOLLE 1

BRODO DI PESCE

NERO DI SEPPIA oppure 2 sacche
d'inchiostro - 3 bustine

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Preparate del buon brodo di pesce oppure fate sciogliere dei dadi di pesce in una pentola colma d'acqua.

Sbucciate le patate, sciacquatele e tagliatele a dadini molto piccoli, circa delle dimensioni di un chicco di riso.





- 2 Tritate finemente la cipolla e fatela rosolare dolcemente in una casseruola con un giro abbondante di olio extravergine d'oliva.



- 3 Quando la patata si sarà appassita e risulterà morbida, aggiungete i "chicchi" di patata nel soffritto di cipolla; mescolate per far insaporire bene la patata.



- 4 Bagnate la preparazione con del brodo di pesce e lasciate cuocere come fosse un risotto, quindi con successive aggiunte di brodo.



- 5 Nel frattempo tagliate le seppie a strisciole molto sottili.



- 6 A circa metà cottura delle patate, aggiungete alla casseruola il nero di seppia diluito in poca acqua; regolate di sale.



- 7 Quando le patate saranno pressoché cotte, unite alla casseruola anche le seppie tagliate sottili e lasciate cuocere per altri 2 minuti.



- 8 Impiattate il "non riso" al nero di seppia decorando ciascun piatto con del prezzemolo fresco appena tritato.

NOTE

Il nero di seppia è un ingrediente che è possibile reperire oggi sul mercato già imbustato e pronto all'uso. Anticamente si poteva ottenere solo manualmente dal pescato fresco dei molluschi che usano l'inchiostro come difesa personale, ma la differenza tra le due tipologie del prodotto è minima. Comunemente usato per riso e pasta, regala oltre al caratteristico nero vibrante, un piacevole retrogusto di mare. Se vi avanza del nero dalla vostra preparazione, sappiate che si può surgelare in contenitori di vetro ermetici.