

PRIMI PIATTI

Risotto al nero di seppia

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Il **risotto al nero di seppia**, un tempo, veniva preparato con ingredienti freschissimi. Piccole seppie appena pescate dal Mediterraneo o dall'Adriatico fornivano il nero inchiostro e costituivano parte integrante di questo risotto, famosissimo nel mondo. Oggi la modernità ci regala la possibilità di preparare questo piatto sempre e comunque, grazie alle sacche di inchiostro già pronte e alle seppie congelate, senza penalizzare però la bontà di questa ricetta dal sapore inconfondibile.

Il riso al nero di seppia è perfetto per una domenica in cui a casa ci sono ospiti! Un secondo in abbinamento?

Che ne dite di fare una [classica orata al forno](#)?

INGREDIENTI

RISO VIALONE NANO 300 gr

SEPIE 3

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

CIPOLLE 1

BRODO DI PESCE

PREZZEMOLO 1 ciuffo

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

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Fate scaldare un giro d'olio in una casseruola, o ancor meglio in una risottiera e fatevi rosolare la cipolla affettata finemente.



- 2 Preparate, nel frattempo, del brodo di pesce anche di dado.

Tagliate le seppie già pulite a quadrotti e unitele al soffritto di cipolla nella casseruola e lasciatele rosolare per un paio di minuti.



- 3 A questo punto, unite il riso e fatelo tostare nella casseruola a fiamma vivace mescolando continuamente.



- 4 Iniziate, quindi, ad aggiungere il brodo di pesce bollente e lasciate cuocere come per un qualsiasi risotto.



- 5 Circa a metà cottura del riso, aggiungete il nero di seppia diluito con poca acqua alla padella e mescolate per distribuirlo bene.



6 Continuate la cottura del risotto con successive aggiunte di brodo di pesce.

Quando il riso sarà cotto, spegnete il fuoco e lasciatelo riposare per pochi minuti, nel frattempo tritate un ciuffetto di prezzemolo fresco.

Impiattate il risotto spolverizzando ciascun piatto con un po' di prezzemolo tritato.

NOTE