

PRIMI PIATTI

Risotto alla marinara con le seppie

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Il **risotto alla marinare con seppie** è un primo perfetto per la cena della Vigilia di Natale in cui si consumano piatti di magro. Un primo delicato, ma saporito al tempo stesso, che sarà gradito anche dai palati più esigenti. Se volete portare a tavola un piatto gustoso e non banale seguite il nostro consiglio e provate questa ricetta favolosa!

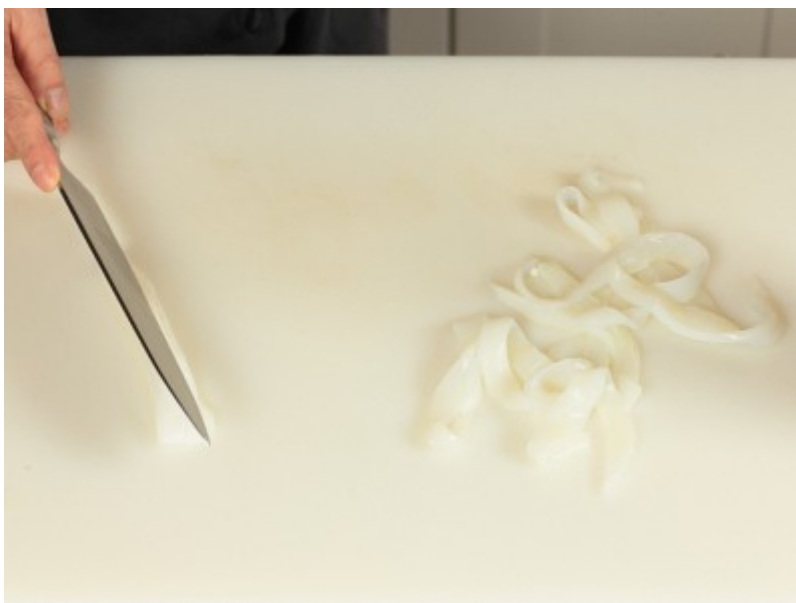
INGREDIENTI

RISO CARNAROLI 320 gr
SEPPIE 1
SPICCHIO DI AGLIO 2
PREZZEMOLO 1 ciuffo
PASSATA DI POMODORO 150 gr
BRODO VEGETALE
ORIGANO ESSICCATO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare il risotto alla marinara con seppie, pulitele ed eliminate i tentacoli che utilizzerete per un'altra ricetta.

Tagliate la testa della seppia ad anelli e mettetela da parte.



- 2 Nel frattempo, scaldate in una casseruola, o ancora meglio in una risottiera, circa tre cucchiai di olio extravergine d'oliva insieme ai soli gambi del prezzemolo (le foglie serviranno successivamente).



- 3 Lasciate aromatizzare l'olio con i gambi di prezzemolo, quindi rimuoveteli ed unite il riso

per farlo tostare.



- 4 Quando il riso sarà ben tostato, aggiungete la passata di pomodoro e mescolate bene per amalgamare il tutto.



- 5 Continuate la cottura del risotto nel solito modo, ovvero aggiungendo del brodo caldo via via che la preparazione s'asciuga.

A metà cottura del riso aromatizzatelo con uno spicchio d'aglio tritato e le foglie di prezzemolo messe da parte tritate.



6 Continue la cottura del riso aggiungendo altro brodo.



7 A circa cinque minuti dal termine della cottura del risotto, fate scaldare in una padella altri tre cucchiai d'olio extravergine d'oliva con uno spicchio d'aglio intero.

Quando l'olio inizierà a sfrigolare, unite alla padella gli anelli di seppia e fateli arrostiti per pochi minuti salandoli adeguatamente.



8 A questo punto il risotto sarà cotto, aggiungetevi dell'origano secco e mantecate il tutto con un generoso giro d'olio extravergine d'oliva.





9 Servite immediatamente il risotto adagiandovi sopra gli anelli di seppia arrostiti.

CONSIGLI E CURIOSITÀ