

PRIMI PIATTI

# Risotto allo zafferano con seppie e pachino

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Se avete voglia di realizzare un buon piatto di mare che sia semplice, ma elegante e raffinato, il risotto allo zafferano con seppie e pachino è proprio ciò che fa per voi. Una ricetta facile nell'esecuzione, che richiede pochissimi ingredienti ma che dà vita a un primo dal gusto molto interessante. Il risultato della sua preparazione è molto equilibrato nel sapore e negli aromi. Ottimo per un invito formale, ma comunque talmente semplice che è possibile farlo anche nei giorni comuni.

Provate questa ricetta e se cercate un secondo in abbinamento, provate allora anche quest'altra

proposta: con l'[orata al forno](#) non si sbaglia mai!

Cercate altre ricette di risotti? Ecco nuove idee:

[risotto primavera](#)

[risotto alla pizzaiola](#)

[risotto alla carbonara](#)

## INGREDIENTI

RISO CARNAROLI 320 gr

SEPIE 300 gr

POMODORI DI PACHINO 150 gr

CIPOLLE 80 gr

BRODO DI PESCE

ZAFFERANO 1 bustina

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

BURRO 30 gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE FINO

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

1

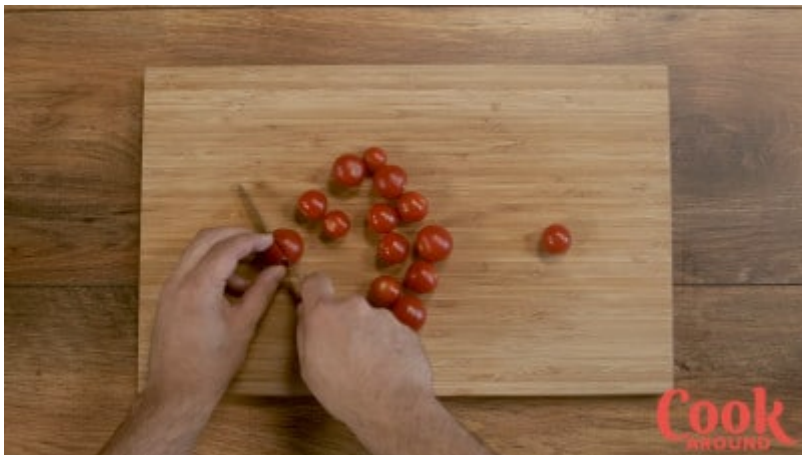
Per realizzare la ricetta del risotto allo zafferano con seppie e pachino, per prima cosa, tritate la cipolla, poi tagliate anche pomodori e prezzemolo.

Ora mondate e tagliate a pezzetti le seppie.











- 2** In una padella con l'olio, rosolate mezza cipolla tritata, aggiungete le seppie e lasciate rosolare per pochi minuti a fiamma vivace, poi aggiungete un mestolo di brodo di pesce e continuate la cottura a fiamma moderata per altri 20-30 minuti.





**3** A questo punto tostate il riso con il burro in un tegame a parte aggiungere brodo di pesce



e zafferano portando a cottura quando mancano pochi minuti al termine unire le seppie cotte.

Aggiungete sale e pepe secondo i vostri gusti.









- 4 A fiamma spenta i pomodorini e mantecate il tutto con olio , servite in tavola con del prezzemolo tritato.



