

PRIMI PIATTI

# Risotto seppie e spinaci

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *25 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Un risotto dal sapore delicato in cui il gusto del pesce sposa molto bene la presenza degli spinaci.

Un ottimo piatto per una cena o un pranzo a base di pesce.

## INGREDIENTI

RISO CARNAROLI 400 gr

SEPPIE 300 gr

SPINACI freschi - 200 gr

BRODO DI PESCE

SPICCHIO DI AGLIO 1

CIPOLLE bianca - 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PREZZEMOLO tritato -

## PREPARAZIONE

**1** Mondate e lavate gli spinaci, pulite e tagliate le seppie a pezzetti.

In una padella rosolate l'aglio schiacciato in olio.

Non appena l'aglio inizia a prendere colore, unite gli spinaci e lasciateli stufare per 5 minuti a fiamma dolce, a padella coperta; regolate di sale.



- 2** In un'altra padella rosolate in olio metà cipolla tritata, aggiungete le seppie e lasciatele cuocere per 15 minuti a fiamma moderata aggiungendo un mestolo di brodo di pesce.



- 3** In una risottiera fate rosolare la cipolla rimasta tritata, aggiungete il riso e lasciatelo tostare.



4 Portate il riso a cottura aggiungendo via via il brodo di pesce.



5 Quando il riso sarà giunto circa a metà cottura, unite le seppie.



**6** Al termine della cottura del riso unite anche gli spinaci.



**7** Mantecate il tutto con un cucchiaio d'olio a crudo, lontano dal fuoco e servite.