

PRIMI PIATTI

Seppie con risotto - Soupies pilafi

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Grecia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *25 min* COTTURA: *80 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

RISO 360 gr
SEPIE 1 kg
SALSA DI POMODORO PRONTA 1.5 tazze
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6
cucchiari da tavola
CIPOLLE 2
SALE
PEPE NERO

Preparazione

1 Pulite le seppie avendo cura di rimuovere con attenzione i sacchetti dell'inchiostro.

Diluite l'inchiostro con dell'acqua in un contenitore.

Tagliate le seppie a listarelle e lavatele bene.

In una casseruola fate rosolare le cipolle tritate nell'olio, quindi aggiungete le seppie.



2 Unite, a questo punto, la salsa di pomodoro, il sale ed il pepe e lasciate cuocere per un'ora circa.



3 In seguito, unite l'inchiostro diluito nell'acqua e un altro bicchiere d'acqua.



4 Non appena il sugo nella casseruola inizia a bollire, unite anche il riso; abbassate il fuoco e portate il riso a cottura.