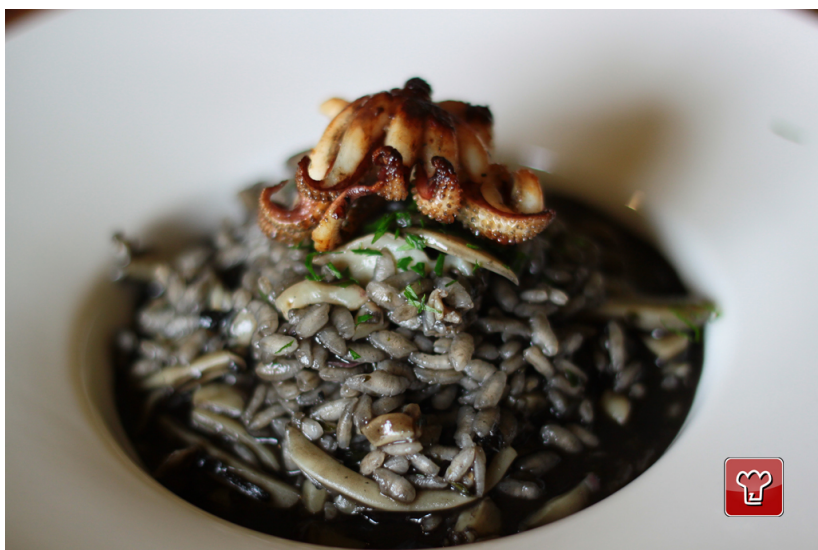


Risotto al nero di seppia *(Primi piatti asciutti)*



Preparazione

Pulite per bene le seppie togliendo occhi, becco, interiora e pellicina. Tenete da parte i tentacoli e il resto tagliatelo a fettine sottili. Fate saltare le seppie tagliate con un po' di cipolla e olio e poi fatele cuocere con qualche mestolo di brodo di pesce e un po' di prezzemolo per venti minuti. Aggiungete quindi il riso e fatelo rosolare, poi spruzzate con un po' di vino bianco, e quando sarà evaporato, aggiungete il brodo fino a coprire e spremeteci il nero di seppia. Portate a cottura versando altro brodo solo quando il precedente sarà evaporato. Prima di servire unite al riso il rimanente prezzemolo. Servite con i tentacoli cotti alla piastra posizionati sopra il riso.

Consigli

Se volete aggiungere ancor più sapore e carattere a questo risotto, aggiungeteci un cucchiaino (non di più) di concentrato di pomodoro!

Curiosità

Una volta il nero di seppia veniva usato non solo in cucina, ma anche come inchiostro.

Informazioni

Preparazione 30 minuti

Cottura 20 minuti

Dosi per 1 persona

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Riso 150 grammi (vialone nano)

Seppie 200 grammi

Cipolle

Prezzemolo

Brodo di pesce

Vino bianco

Nero di seppia 2 unità