

Risotto con le seppie

Il risotto con le seppie si prepara pulendo i molluschi e facendo soffriggere cipolla ed aglio ai quali aggiungeremo sia le seppie che del vino bianco, Cuoceremo a fiamma molto bassa unendo il prezzemolo tritato, una noce di burro ed il riso, al termine della cottura serviremo in tavola ben caldo.



INGREDIENTI

- 400 g **Riso**
- 2 di grossa dimensione **Seppie**
- 1 **Cipolla**
- 1 spicchio **Aglio**
- A piacere **Prezzemolo**
- **VINO BIANCO**
- 1 l **Brodo di pesce**
- q.b. **Burro**
- 2 cucchiaini **Olio extravergine**
- q.b. **Sale**
- 1 **Peperoncino**

PREPARAZIONE



Spellate le seppie, togliete l'osso, la bocca, gli occhi e la vescichetta nera, pulitele internamente e lavatele molto bene.



In una pentola fate soffriggere la cipolla tritata e uno spicchio d'aglio intero con qualche cucchiaino d'olio.

Quando avranno preso colore levate l'aglio e aggiungete le seppie tagliate a listarelle, un pizzico di peperoncino e sale.



Dopo qualche minuto unite un po' di vino bianco, lasciate evaporare e versate un mestolo di brodo di pesce bollente. Coprite e cuocete lentamente.



Unite il riso, mescolate bene poi aggiungete il brodo di pesce mestolo a mestolo portando a termine la cottura. Spolverate con prezzemolo, aggiungete una noce di burro, mantecate e servite.

7 Email