RISOTTO NERO

Ingredienti per 4 persone:

- 60 gr. di burro,
- 1 cipolla,
- prezzemolo,
- 1 spicchio d'aglio,
- 400 gr. di seppie (piccole e tenere),
- 350 gr. di riso,
- 1 litro e 1/4 di brodo (possibilmente di pesce),
- formaggio parmigiano reggiano grattugiato,
- sale,
- pepe.

In 40 grammi di burro fate soffriggere la cipolla tagliata, il prezzemolo e l'aglio tritati.
Unitevi le seppioline (lavate, spellate e senza penna), a metà delle quali lascerete le vescichette dell'inchiostro.
Salate e pepate.
Coprite e lasciate cuocere su fuoco basso.
Ouando il sugo sarà addensato versatevi il riso, aggiungendo il brodo poco alla volta.
Fate cuocere per circa 20 minuti, poi togliete dal fuoco, mescolatevi il rimanente burro e il parmigiano reggiano grattuggiato e servite subito in tavola.