

RISOTTO AL NERO DI SEPPIA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di seppie,
- 250 g di riso,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 cipolla,
- prezzemolo,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- olio d'oliva,
- 1 cucchiaio di salsa di pomodoro,
- sale,
- pepe.

Pulite le seppie, tagliatele a strisce e tenete da parte i sacchetti con il nero di seppia.

Tritate la cipolla, l'aglio, il prezzemolo e metteteli a soffriggere in 1/2 bicchiere d'olio; dopodiché unite le seppie, il vino, il nero e lasciate cuocere per 20 minuti.

Unite poi il riso e diluite con acqua, salando, pepandolo e aggiungendo la salsa di pomodoro.