

RISOTTO CON LE SEPPIE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso,
- 400 g di seppie,
- 1 cipolla,
- vino bianco,
- 1 spicchio di aglio,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 40 g di burro,
- sale,
- pepe.

Pulite le seppie, togliete l'osso', gli occhi, la bocca; mettete da parte le sacche dell'inchiostro senza romperle. Fate soffriggere in due cucchiaini d'olio uno spicchio d'aglio e mezza cipolla tritata, aggiungete le seppie tagliate a striscioline, fate insaporire, salate, pepate, bagnate con il vino, fate evaporare e cuocete mezz'ora (se sono seppioline piccole) altrimenti più a lungo.

Unite il riso e l'inchiostro.

Portate a cottura bagnando con acqua calda salata.

A cottura ultimata mantecate con circa 40 g di burro.

Servite subito.