

074. RISOTTO NERO COLLE SEPPIE ALLA FIORENTINA

Questo invertebrato (*Sepia officinalis*) dell'ordine dei molluschi e della famiglia dei cefalopodi è chiamato calamaio in Firenze, forse perché (formando spesso la bella lingua toscana i sui vocaboli colle similitudini) esso racchiude nel suo sacco una vescichetta, che la natura gli ha dato a difesa, contenente un liquido nero che può servire da inchiostro. I Toscani, i Fiorentini in ispecie, sono così vaghi degli ortaggi, che vorrebbero cacciarli per tutto e per conseguenza in questo piatto mettono la bietola che, mi pare, ci stia come il pancotto nel credo. Questo eccessivo uso di vegetali non vorrei fosse una, e non ultima, delle cagioni della flaccida costituzione di alcune classi di persone, che, durante l'influenza di qualche malore, mal potendo reggerne l'urto, si vedono cadere fitte come le foglie nel tardo autunno. Spellate e sparate le seppie per nettarle delle parti inservibili che sono l'osso, l'apparato della bocca, gli occhi e il tubo digerente; mettete da parte la vescichetta dell'inchiostro, e dopo averle lavate bene tagliatele a quadrettino e le code a pezzetti.

Tritate minutamente due cipolle non grandi, o meglio una sola e due spicchi d'aglio, e ponetele al fuoco in una cazzaruola con olio finissimo e in abbondanza. Quando il soffritto avrà preso il rosso buttateci le seppie ed aspettate che queste, bollendo, comincino a divenir gialle per gettarvi grammi 600 circa di bietola, netta dalle costole più grosse e tritata alquanto. Mescolate e lasciate bollire per circa mezz'ora; poi versate grammi 600 di riso (che sarà il peso delle seppie in natura) e il loro inchiostro e, quando il riso si sarà bene impregnato di quel sugo, tiratelo a cottura con acqua calda. Il riso, per regola generale, dev'essere poco cotto, e quando si dice asciutto deve far la colma sul vassoio in cui lo servite. Accompagnatelo sempre col parmigiano grattato; ma se avete lo stomaco delicato astenetevi dal farne uso, quando è cucinato con questi e simili ingredienti di non facile digestione.

Ora v'indicherò un'altra maniera di fare questo risotto per scegliere fra i due quello che più vi aggrada. Niente bietola, niente inchiostro, e quando le seppie, come si è detto, cominciano a prendere il giallo, versate il riso e tiratelo a cottura con acqua calda e sugo di pomodoro o conserva, dandogli più grazia e sapore con un pezzetto di burro; quando è quasi cotto unite del parmigiano.

Se lo volete ancora migliore aggiungete a due terzi di cottura, i piselli accennati nel risotto colle tinche.