

RISOTTO CON LE SEPPIOLINE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di sepioline,
- mezzo bicchiere di olio,
- 60 g di burro,
- 2 spicchi d'aglio,
- sale,
- pepe,
- un bicchiere di vino bianco secco,
- 2 pomodori maturi,
- 400 g di riso,
- un litro di brodo (anche di dadi),
- un cucchiaio di prezzemolo tritato.

Pulite bene le sepioline, privandole della sacca dell'inchiostro, degli occhi e del rostro, poi lavatele con cura sotto l'acqua corrente fredda e tagliatele a listarelle, lasciando intatti i tentacoli; mettetele ad asciugare sopra un telo. Fate colorire, in una casseruola con l'olio e la metà del burro, gli spicchi d'aglio schiacciati; poi toglieteli e buttate nel condimento le sepioline.

Fate rosolare bene, quindi regolate di sale e di pepe e spruzzate con il vino bianco.

Lavate i pomodori, pelateli, privateli dei semi, sminuzzateli e uniteli alle seppie.

Continuate la cottura per 30 minuti.

A questo punto aggiungete il riso: fatelo insaporire, bagnatelo con poco brodo bollente e lasciatelo cuocere per circa 20 minuti, mescolando spesso e unendo man mano il restante brodo.

Quando il riso sarà cotto al dente, spolverizzatelo di prezzemolo tritato e unitevi il burro rimasto.

Coprite il recipiente e lasciate riposare per qualche minuto, prima di servire.