

PRIMI PIATTI

Risotto al nero di seppia

Difficoltà 

Tempo richiesto  45 min

Ingredienti (per 4 persone)

Riso vialone nano

350 gr

Pecorino Romano DOP

50 gr

Seppie

3 intere

Sacche di inchiostro

3 bustine

Cipolla

1 intera

Olio Extravergine d'oliva

4 cucchiari

Brodo di pesce

1 lt

Prezzemolo

1 ciuffo

Sale e pepe

q.b.

Descrizione

Per preparare il risotto al nero di seppia si può procedere in due modi: o procurarsi delle seppie freschissime appena pescate e ricavarne le sacche di inchiostro, oppure procurarsi quelle in commercio congelate, o ancora utilizzare le bustine pronte. In tutti i casi la bontà di questo risotto sarà incredibile e il suo sapore inconfondibile.

Per rendere ancora più gustoso il risotto al nero di seppia, aggiungeremo delle scaglie di Pecorino Romano Dop Cademartori. Per preparare il risotto al nero di seppia, rosolate la cipolla affettata molto finemente in una pentola con un po' di olio extravergine d'oliva. Mettete a scaldare il brodo di pesce. Pulite le seppie, tagliatele a striscette e poi a cubettini. Aggiungete le seppie al soffritto di cipolla e fate rosolare per qualche minuto. Versate il riso nella pentola e fatelo tostare per due minuti a fiamma alta, continuando a mescolare. Aggiungete il brodo, un mestolo per volta, e fatelo assorbire al risotto prima di aggiungere il successivo.

A metà cottura unite il nero di seppia diluito in un po' di brodo caldo e mescolate bene per farlo amalgamare a tutto il risotto. Terminate la cottura del riso aggiungendo altro brodo di pesce. A cottura ultimata, spegnete il fuoco e fate riposare il risotto al nero di seppia per qualche minuto. Nel frattempo tritate un po' di prezzemolo fresco e tagliate le scaglie di Pecorino Romano Dop Cademartori. Mettete il riso nei piatti e spolverizzatelo con il prezzemolo e le scaglie di Pecorino Romano Dop Cademartori.