




## **RISO AL NERO DI SEPPIA**

### **Stemperato al vino bianco**

 6 persone  20 minuti  25 minuti

#### **Ingredienti**

500 gr di riso fino o superfino; 600 gr di seppie nere; 1 bicchiere di passata di pomodoro; ½ bicchiere di vino bianco secco; 1 cipolla; 1 spicchio d'aglio; prezzemolo; 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva; sale e pepe.

#### **Preparazione**

Pulite e spellate le seppie conservando le vescichette con l'inchiostro (questa "operazione" è molto difficoltosa: se non volete rischiare di macchiarvi le mani in maniera indelebile e di rovinare il pesce, fatevela fare dal pescivendolo).

Lavatele i sifonopodi più volte sotto l'acqua corrente, quindi tagliate le sacche a striscioline e dividete i tentacoli.

Tritate la cipolla insieme allo spicchio d'aglio e al prezzemolo:

#### **Procedimento**

Fate imbiondire, in una risottiera, il trito con l'olio.

Quando il soffritto è pronto, unite le seppie e lasciatele insaporire a fiamma vivace.

Dopo qualche minuto, quando le seppie diventano rossicce, unitevi la passata di pomodoro, insaporite con sale e pepe, incoperchiate e proseguite la cottura per una ventina di minuti.

A questo punto unite le vescichette d'inchiostro, mescolate bene fino a che la preparazione non diventi nera come il carbone.

Versate il riso e rialzate la fiamma. Sempre mescolando, lasciatelo insaporire nel sugo per due o tre minuti prima di aggiungere il vino; dopo che il vino è evaporato, aggiungere un mestolo di acqua bollente, continuando ad aggiungerne via via che il riso si asciuga.

A fine cottura, aggiungere sale, pepe e una spruzzata abbondante di prezzemolo tritato e lasciare riposare per 2 minuti prima di servire.

Questa ricetta è stata preparata e realizzata in occasione della iniziativa "Scherza col Sindaco" svoltasi all'Aquila il 15 maggio 2007 con i candidati sindaco alle elezioni amministrative del 27 maggio

Copyright by: Scherza col cuoco 2007