

PRIMI PIATTI

Risotto di seppie alla veneziana

Tradizione: Provincia di Venezia, Veneto

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Seppioline	1000 g
Riso	320 g
Vino bianco secco	1 bicchiere
Olio d'oliva	5 cucchiaini
Cipolla	1
Aglione	1 spicchio
Ristretto di pomodoro	1 cucchiaio
Prezzemolo tritato	1/2 cucchiaio
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1** Pulite con cura le seppioline, togliete loro gli occhi, l'osso, la bocca e il sacchetto dell'inchiostro. Lavatele a lungo in modo che il nero vada via completamente e tagliatele a pezzettini.
- 2** Ponete l'olio in una capace casseruola, mettetevi a soffriggere la cipolla tritata e lo spicchio d'aglio intero.
- 3** Quando l'aglio sarà ben rosolato, eliminatelo, poi aggiungete il prezzemolo tritato e le seppioline, facendole rosolare per una decina di minuti.
- 4** Quando i molluschi cominceranno a imbiondire spruzzateli con il vino, poi unite il riso, mescolate bene per 5 minuti facendolo tostare, quindi salate leggermente una tazza di acqua calda e diluitevi dentro il ristretto di pomodoro.
- 5** Bagnate con quest'acqua la preparazione poco alla volta, fino a che il riso sarà cotto al dente restando denso ma non troppo asciutto.
- 6** Regolate in ultimo di sale, insaporite ulteriormente con un pizzico di pepe appena macinato e servite ben caldo in tavola.