

RISO AL NERO DI SEPPIA

Ingredienti per 6 persone:

- 400 g di riso,
- 500 g di seppie,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva,
- 250 g di funghi,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- 1 cipolla,
- 1 aglio,
- 150 cl di brodo di estratto di carne (o di pesce).

Pulire bene le seppie e tagliarle a listarelle sottili, tenendo da parte le vesciche dell'inchiostro.

Preparare un soffritto con olio, aglio e cipolla tritati, aggiungere le seppie e lasciare insaporire.

Unire poi il vino bianco, lasciare evaporare, salare e portare a termine la cottura aggiungendo se necessario qualche cucchiaio di brodo.

Volendo, a questo punto puoi aggiungere alle seppie i funghi affettati e farli cuocere per un'altra decina di minuti.

Aggiungere il riso, il brodo e il nero di seppia.

Abbassare la fiamma, rigirare di tanto in tanto fino a cottura ultimata.