

RISO CON LE SEPIE

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di riso,
- 300 g di seppie,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- 50 g di burro,
- 150 g di funghi,
- 1/2 bicchierino di vino bianco,
- cipolla,
- aglio,
- 100 cl di brodo.

Tagliare le seppie a listarelle e tenere da parte le sacche con l'inchiostro.

Soffriggere nell'olio l'aglio e la cipolla tritati.

Unire le seppie e far insaporire, unire il vino e far evaporare, quindi portare a cottura.

Aggiungere i funghi a fette e cuocere per 15'.

Unire il riso, far insaporire, unire un po' di inchiostro e coprire con il brodo bollente.

Abbassare la fiamma e, a cottura ultimata, condire con il burro.