

RISOTTO DI SEPIE ALLA VENEZIANA

Ingredienti per 4-5 persone:

- 1 kg. di seppie (piccole e tenere),
- 300 gr. di riso,
- 1 bicchiere di vino bianco secco tipo Tocai,
- 5 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 cipolla tritata,
- 1 spicchio d'aglio,
- 1 cucchiaio di ristretto di pomodoro,
- 1/2 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- sale,
- pepe.

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.

Ponete l'olio in una casseruola, mettetevi a soffriggere la cipolla tritata e lo spicchio d'aglio intero.

Quando l'aglio sarà ben rosolato, eliminatelo, poi aggiungete il prezzemolo e le seppioline, facendole rosolare per una decina di minuti.

Quando i molluschi cominceranno a imbiandire 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.

Bagnate con quest'acqua la preparazione poco alla volta, fino a che il riso sarà cotto al dente restando denso ma non troppo asciutto.

Regolate in ultimo di sale, insaporite ulteriormente con un pizzico di pepe appena macinato e servite ben caldo.