

Risotto alle seppie

Ingredienti per 4 persone

- 500 gr. di seppie
- 350 gr. riso per risotti
- 50 ml. olio d'oliva
- 4 rametti di prezzemolo tritato
- 2 spiccho di aglio
- 1 acciuga sotto sale
- 2 cucchiaini di conserva di pomodoro
- sale e pepe

Pulite le seppie, togliete la loro pelle, pulitele bene avendo cura di togliere le vescichette dell'inchiostro che eliminerete, e le vescichette contenenti il liquido giallo intenso che conserverete. Lavate le seppie sotto acqua corrente, lasciatele sgocciolare, asciugatele, tagliate i tentacoli a pezzetti e il sacco a fettine sottili. Fate soffriggere in una casseruola l'olio d'oliva con l'aglio pelato e schiacciato, aggiungete la conserva di pomodoro e l'acciuga, lavata bene per togliere tutto il sale e diliscata. Aggiungete dopo qualche minuto le seppie con il loro liquido giallo e i tentacoli. Salate, pepate e lasciate cuocere a fuoco dolce, mescolando spesso. Aggiungete man mano che il fondo di cottura si asciugherà, dell'acqua bollente e fate cuocere circa 1 ora. Unite alle seppie il prezzemolo tritato e il riso e fatelo cuocere, mescolando spesso versando, se necessario, poca acqua bollente; tenete presente che il riso a fine cottura dovrà risultare asciutto. Fate riposare qualche minuto prima di servire in tavola