

## RISOTTO AL NERO DI SEPPIA

---



### RICETTA PER 5 PERSONE :

500 g di riso parboiled  
un litro di brodo di pesce o vegetale  
500 grammi di seppia già pulita  
la sacca del nero di seppia  
uno scalogno  
olio extravergine di oliva  
sale qb  
peperoncino qb  
mezzo bicchiere di vino bianco.

### SVOLGIMENTO :

prendiamo un tegame E mettiamo ad appassire lo scalogno con un giro d'olio extravergine d'oliva e il peperoncino. Dopo qualche minuto mettiamo dentro la seppia tagliata a cubetti in maniera grossolana. Tutto questo sempre coprendo con M. C. Appena i liquidi della seppia si asciugano, versiamo il riso e tostato insieme alla seppia, coprendo sempre con M. C. Trascorsi circa 5 minuti versiamo il mezzo bicchiere di vino e facciamo evaporare. A questo punto mettiamo dentro il litro

di brodo aggiustiamo di sale copriamo con M. C.e portiamo ad ebollizione. Abbassiamo la fiamma e facciamo cuocere per circa 13 minuti. Mettiamo dentro la sacca dell'inchiostro della seppia un giro d'olio EVO e mantechiamo. impiattiamo e buon appetito con Magic Cooker.

P.F.