



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## RISOTTO AL NERO DI SEPPIA E POLPETTINE DI RISO RIPIENE DI POMODORINI SECCHI

[barbapasticcetti.blogspot.it](http://barbapasticcetti.blogspot.it)



### Ingredienti per 2 persone:

2 tazzine da caffè  
mezza cipolla  
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro  
sale ed Olio evo Dante q.b.  
prezzemolo tritato q.b.  
2 tazzine di vino bianco aromatizzato  
2 seppie medie già pulite e svuotate  
2/3 sacchette di nero di seppia  
1 litro di brodo vegetale

### Preparazione:

Dopo aver preparato il brodo vegetale (sedano-carota-cipolla-pomodoro-sale), filtrarlo togliendo gli ortaggi ormai cotti e lasciarlo sul fornello acceso ma a fiamma bassa. In un tegame largo e fondo metter la cipolla tagliata finemente assieme ad olio evo ed accendere il fornello a fiamma moderata e lasciarla dorare. Nel frattempo tagliare a striscioline le seppie, aggiungerle nel tegame con la cipolla e far cuocere. In una ciotolina sciogliere con un po' di brodo vegetale, il nero di seppia ed aggiungerlo alle seppie salando leggermente. Versare quindi anche i due cucchiaini di concentrato di pomodoro. Aggiungere il riso e mescolare per bene. Quando il brodo si assorbirà aggiungerne altro poco per volta, ripetendo questa operazione ogni volta che ce ne sarà bisogno. A metà cottura versare anche i 2 bicchierini di vino bianco aromatizzato e terminare la cottura del riso.

**DANTE**



**oio**

**vero**