Risotto à l’encre de seiche

Ingrédients (pour 4 personnes) :
- 320 g de riz rond Arborio
- 1 kg de seiches fraîches nettoyées
- 2 poches d'encre de seiche
- 2 échalotes
- 1 l de bouillon de poule ou végétal
- 25 g de beurre
- 10 cl d'huile d'olive extra vierge
- 20 cl devin blanc sec
- sel et poivre

Préparation :

Dans une casserole, porter à ébullition le bouillon, puis réserver.

Couper en petits morceaux les seiches.

Faire revenir les échalotes finement coupés dans une sauteuse à feu doux avec le beurre et la moitié d'huile d'olive, sans les faire colorer.
Ajouter les seiches et les mouiller avec le vin blanc.
Faire cuire jusqu’à évaporation.

Dans une autre casserole, faire blondir le riz, ajouter les seiches, l’encre puis mouiller avec le bouillon à la louche tout en remuant pendant 20 min.

Buon apetito