

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Riso seppie e radicchio

Strawberry · Wednesday, September 28th, 2011

### Ingredienti:(4 persone)

- 300gr riso carnaroli
- 250gr seppie pulite
- un radicchio rosso
- uno scalogno
- un bicchiere di vino rosso
- prezzemolo
- brodo di pesce
- olio extravergine
- sale pepe

### Preparazione:

Lavate bene le seppie e tagliatele a pezzettini. Soffriggete lo scalogno tritato finemente in una padella con l'olio, unite le seppie e il radicchio lavato e tagliato a striscioline, rosolate, versate il vino, lasciate evaporare, aggiungete il riso, coprite con il brodo, salate, pepate e lasciate cuocere per 20 minuti, disponetelo su di un piatto da portata, condite con un filo di olio e cospargete con il prezzemolo tritato.

This entry was posted on Wednesday, September 28th, 2011 at 4:57 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.