

La ricetta di cucina

RISO AL NERO DI SEPPIA CON BIETOLE

di Giovanni Giaconi

Ingredienti per 4 persone: seppie 1 Kg., 1/2 bicchiere di vino bianco, formaggio pecorino grattugiato 50 g., bietole 200 g. circa sminuzzate, un cucchiaino di passata di pomodoro, riso per 4 persone.

Soffritto con olio di oliva un bicchiere, un peperoncino, trito di prezzemolo, aglio e poca cipolla, sale grosso una manciata.

Preparazione:

Non vi crucci
né vi stizzi -
per non essere
razzisti -

questo piatto
è nero-nero,
sa di droga
come l'“ero”.

Dalle seppie,
con rispetto,
devi togliere
il sacchetto

dell'inchiostro
prepotente
che sta in fondo
al digerente.

Questo nero
che ti imbratta
conservar
lo devi in tazza

e lo sciogli
nel calore
di un pò d'acqua
ormai a bollore.

Or prepara
il tuo soffritto
come sopra
è stato scritto.

Le tue seppie
ben lavate
fatte a pezzi
e poi asciugate

metti adesso
nel tegame
spinto sempre
dalla fame.

Lascia cuocere
mezz'ora
che la seppia
si insapora;

lascia cuocere
e tirare
e col vino
poi bagnare.

Cuoce ancora
un pochettino
che si asciughi
pure il vino.

Di lì a poco
nel tegame
metti pure
il bietolame.

Ora avvolgi
nel mistero
aggiungendo
il nero-nero.

Lascia il tempo
che tu odori
va il cucchiaino
di pomodori.

Cinque primi
son trascorsi
ora il riso
deve porsi.

Gira gira
senza fiacca
sennò al fondo
lui si attacca

aggiungendo
poco a poco
altra acqua
che avrai al fuoco.

Poco prima
dell'assaggio
metti pure
il tuo formaggio

e rimescola
pian piano
questo riso
un pò africano.

Tra un minuto
cotto il riso
pronti tutti
in paradiso

IL CENTRO NAZIONALE DI STUDI NAPOLEONICI E DI STORIA DELL'ELBA



pubblica da 25 anni una prestigiosa rivista storica. Tutti coloro che fossero interessati a riceverla possono iscriversi al **Centro** e averla con la modica spesa di £. 20.000 annue, dalla sede dell'Ente in Portoferraio.