

RISOTTO DE SEICHE

300 g de seiches

1 oignon, 2 gousses d'ail, 1 morceau de poivron

2 tomates, 100gr de riz

Huile d'olive

Safran (1/2 dose), piment de Cayenne

Faire revenir les seiches dans de l'huile d'olive chaude. Ajouter oignons, ail, poivrons émincés puis les tomates, sel poivre et piment.

Laisser cuire 40 à 50 mn doucement (surveiller si assez de jus)

Ajouter le riz le safran, de l'eau (couvrir) et laisser cuire encore 12 mn.