

Arancine al nero di seppia ricetta della variante al pesce

Autore: Redazione

Data: 15 Marzo 2019



Se state cercando la **ricetta arancine al nero di seppia**, avete trovato quello che fa per voi. Le arancine – o arancini – sono una **specialità del cibo di strada siciliano**. Ben note in tutto il mondo, si preparano con tanti ingredienti diversi, dai più tradizionali ai più innovativi.

La versione più classica viene **cucinata “al burro” o “alla carne”**, ma oggi abbiamo pensato di proporvi qualcosa di più sfizioso: gli arancini al nero di seppia. Non indugiamo oltre con le introduzioni, ma vediamo subito come si preparano, a cominciare dagli **ingredienti** per 4 persone.

[LEGGI ANCHE: Il trucchetto per arancine perfette](#)

- 300 g di riso
- 2 nero di seppia (il contenuto della sacca)
- 1 seppia
- 100 g di piselli
- 1 scalogno
- 1 bicchiere di vino bianco

- burro
- 1 l di brodo di pesce
- 3 uova
- farina di grano
- pangrattato
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe
- olio di arachidi

Ed ecco il **procedimento**, passo dopo passo.

1. Tritate lo scalogno e fatelo soffriggere con un filo di olio; unite la seppia, pulita e fatta a pezzetti, e il riso.
2. Sfumate con il vino bianco e mescolate, quindi aggiungete il nero di seppia e, dopo 5 minuti, i piselli.
3. Portate a cottura, aggiungendo man mano il brodo necessario.
4. Una volta cotto, spegnete e mantecate con una noce di burro.
5. Versate il riso in una teglia, livellate con un cucchiaio di legno e fate raffreddare.
6. Quando il riso al nero di seppia è ormai freddo, prelevatene una piccola porzione e iniziate a realizzare un arancino.
7. Formate tanti arancini e poi passateli nelle uova sbattute e poi nel pangrattato.
8. Friggete e servite.

Buon appetito!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/arancine-al-nero-di-seppia-ricetta/>

Generato il 17/03/2026