

**Ризото од сипе (црни ризото).** Потребне намирнице (за 10 особа): 1,2 kg меса сипе, 150 g црног лука, 1,5 dl уља, 20 g бијелог лука, 1 веза першуна, 500 g риже, 5 g бибера, 10 g соли, 50 g парадајз – пире, 200 g пармезана.

Начин припремања. Сипу очистити али сачувати кесу (боју). Исјећи на коцкице и рестовати са црним луком. Када је месо мекано, додати ситно сјецкан бијели лук, парадајз – пире и ситно сјецкан першунов лист. Затим залити са мало рибљег фонда и динстати. Додати плаву боју од сипе, бибер и помијешати са динстаном или куваном рижом. Шољу за супу или неку другу форму премазати уљем и унутра ставити рижото, притиснути кашиком и истрести на овал. Одозго посути рендани сир.