

Netejar les sépies separant la tinta (si no usarem bossa de tinta) i trossejar-les. Pelar i picar per separat les cebes, els alls i les tomaques. Fregir la sépia trossejada i ofegar-la durant uns minuts.

Escórrer i reserv



ar. En el mateix oli, sofregir la ceba i posteriorment afegir els alls i passats uns minuts les tomaques. Continuar el sofergit a foc lent durant 10 minuts més.

Afegir llavors l'arròs donant-li voltes perquè s'impregne bé del greix, afegir les sépies reservades i doble quantitat (en volum) de caldo o aigua, que d'arròs (2 gots d'aigua per un d'arròs per exemple).

Junt amb el caldo, afegim la tinta de la sépia, el safrà i la sal. Coure destapat i foc mitjà durant els primers 10 minuts i a foc un poquet més baix els 10 minuts següents.

Comprovar el punt de cocció de l'arròs, retirar del foc i servir.