



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## RISOTTINO DI MARE A MODO MIO

[dolcimanontropo.blogspot.it](http://dolcimanontropo.blogspot.it)



### Ingredienti:

200 g di code di gamberi  
100 g di ciuffetti di sepioline  
160 g di riso  
1/2 bicchiere di vino bianco  
brodo  
una noce di burro  
un cucchiaino di Olio Extravergine di Oliva Dante

### Preparazione:

Preparate il brodo, nel frattempo mettete in un tegame una noce di burro e l'olio, fate sciogliere il burro e aggiungete i ciuffetti di calamari precedentemente puliti e lavati. Fate rosolare qualche minuto e aggiungete il riso. Fate tostare, sfumate quindi con il vino bianco e cuocete a fiamma bassa (come un normale risotto) aggiungendo il brodo bollente poco alla volta. Cinque minuti prima della fine della cottura aggiungete i gamberetti e continuate a mantecare portando il risotto a cottura. Servite subito ben caldo.

