



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

RISOTTO CON CALAMARI E PESTO DI MANDORLA

latavolaallegra.blogspot.it



Ingredienti (per 2 persone):

160 g riso bio
2 calamari freschi di medie dimensioni
3 cucchiai pesto di mandorla
3 cucchiai Olio Extravergine d'Oлива Dante
1/2 cipolla bianca bio
1 spicchio d'aglio bio
brodo vegetale, sale, vino bianco q.b.

Preparazione:

Pulite i calamari, tagliateli a rondelle e metteteli da parte. Tritate finemente la cipolla e lo spicchio d'aglio e fateli dorare nell'olio d'oliva. Aggiungete quindi il riso e fatelo tostare per un paio di minuti, unite i calamari, rimescolate con cura e sfumate con il vino bianco. Quando il vino è evaporato del tutto, aggiungete il brodo vegetale fino a coprire il riso, rimescolate e fate cuocere a fiamma media finchè il riso non avrà assorbito tutto il brodo e sarà quindi cotto. Se necessario, aggiungete altro brodo. A cottura ultimata, togliete la pentola dal fuoco e mantecate con il pesto di mandorla, quindi servite subito.

