



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

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

RISOTTO CON CALAMARI E ZUCCHINE

latavolaallegra.blogspot.it



Ingredienti (per 2 persone):

160 g riso per risotti bio
1 calamaro di medie dimensioni
1 zuccina piccola
2 cucchiaini Olio Extravergine d'Oлива Dante
2 cucchiaini dadolata
1/2 cipolla bianca bio
vino bianco, brodo vegetale q.b.

Preparazione:

Pulite il calamaro e tagliatelo a rondelle, quindi mettetelo da parte. Tritate finemente la cipolla e fatela dorare nell'olio d'oliva, nel frattempo lavate e tagliate a piccoli cubetti la zuccina. Quando la cipolla è dorata, aggiungete il riso e fatelo tostare bene, quindi aggiungete la zuccina e il calamaro. Rimescolate con cura e sfumate con il vino bianco. Quando il vino è evaporato del tutto aggiungete qualche mestolo di brodo vegetale fino a coprire tutto il riso. Rimescolate e lasciate cuocere a fiamma media. Durante la cottura aggiungete altri mestoli di brodo, per non fare attaccare il riso. A cottura terminata aggiungete la dadolata di pomodoro, rimescolate delicatamente e servite il risotto ben caldo.

