

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Riso Venere con calamaro e gamberinon il solito riso!!!



Difficoltà
media



Quantità
2 persone



Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Riso Venere - 200 g
- calamaro - 1 medio
- gamberi - 8 medi
- pomodori da sugo - 4
- prezzemolo e aglio tritati - q.b.
- peperoncino - un pizzico
- olio - q.b.
- sale e pepe - q.b.

Preparazione

Se volete un risotto diverso dal solito, con un sapore e un profumo molto particolare.....provate questo!!! Fate cuocere al dente il riso nero in acqua salata e contemporaneamente preparate il condimento. In una padella mettete un filo d'olio e vi rosolate velocemente i gamberi per pochi minuti. Salate e mettete da parte. Pulite il calamaro e lo tagliate a rondelle. Nella stessa padella aggiungete un filo d'olio e cuocete anche il calamaro per pochi minuti. Salate e pepate. Mettete da parte. Preparate, ora un sughetto veloce con un filo d'olio, il prezzemolo e l'aglio tritati. Salate e aggiungete un pizzico di peperoncino. Frullate e unite i gamberi e il calamaro. Appena il riso è cotto lo versate nel tegame e fate amalgamare i sapori per pochi minuti. Versate il riso nei piatti guarnendo con i gamberi e i calamari. E' buono sia caldo che tiepido!!!

