

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Corona di riso e totani

Oggi è primavera!!!!!!ed ecco un riso.....primavera !!!!!!



Difficoltà
facile



Quantità
4 persone



Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Riso arborio o carnaroli - 350 g
- olio - 4 cucchiari
- carota - 1
- zuccina- 1
- sedano - mezza costa
- cipolla - mezza
- zafferano - mezza bustina
- burro - un cucchiaino
- parmigiano - 2 cucchiari
- sale - q.b.
- Totanetti - 4 (o calamaretti)
- olio - q.b.
- prezzemolo - 4 foglie
- aglio - 1 spicchio
- pomodorini - 10
- pomodoro secco - 1 a piacere
- vino - mezzo bicchiere
- peperoncino - un pizzico
- origano - un pizzico
- sale e pepe - q.b.

Preparazione

Oggi è primavera!!!! Ci vuole qualcosa di colorato che ce la porti anche in tavola!!!!!! Qualcosa che ci ricordi le mimose!!!! Ed ecco un risotto... veloce, veloce e leggero! In un tegame ho messo un giro d'olio e vi ho versato le verdure, che il robot mi aveva tagliato a piccoli pezzi. Ho fatto rosolare un poco e vi ho aggiunto il riso, facendolo tostare assieme alle verdure. Appena il riso è diventato lucido ho aggiunto il brodo, che può essere di verdure, di carne o semplicemente acqua e un dado!!!! Nel brodo ho sciolto la mezza bustina di zafferano, per colorare di giallo e dare sapore!!! Ho controllato la sapidità del riso. Il brodo è già saporito! Ho portato a cottura e, dopo aver spento la fiamma, ho aggiunto una nocina di burro salato e il parmigiano. Ho impiattato facendo una corona e ho messo al centro i totani, o se preferite mettete i calamari! I totani li avevo preparati prima, per essere più saporiti!!! In un tegame ho messo un filo d'olio e ho fatto scaldare. Ho aggiunto i totani, puliti e tagliati a piccoli anelli, lasciando i tentacoli interi. Insieme ho messo il prezzemolo e l'aglio tritati e il vino. Ho condito con un pizzico di peperoncino, un

pizzico di origano, i pomodorini e il pomodoro secco (se vi piace, altrimenti non è indispensabile!). Ho fatto cuocere fino a che il sughetto era ben ristretto e i totani tenerissimi!!! Se li preparate insieme risolvete il pranzo con un bel piatto unico, completo di tutto!!!l'insieme ricorda il sapore e il profumo della paella!!!!!!!

