

## Risotto con zucchine e calamari

Il risotto con zucchine e calamari viene preparato lessando i calamaretti mentre a parte soffriggerete lo spicchio d'aglio a cui unirete le zucchine a dadini ed un mestolo di brodo. Ecco i passaggi per la ricetta del risotto con zucchine e calamari.



---

### INGREDIENTI

- 350 g Riso
- 3 Zucchine
- 4 Calamari
- 5 cucchiai Olio extravergine
- 1 Aglio a spicchi
- 1 l Brodo vegetale
- 1 cucchiaio Prezzemolo tritato
- q.b. Sale
- 4 o 5 Pomodorini

---

### PREPARAZIONE



Pulite e lessate i calamari, scolateli e tagliateli a pezzetti. Fate soffriggere nell'olio lo spicchio di aglio e appena diventa dorato toglietelo, aggiungete le zucchine tagliate a dadini insieme a 1 mestolo di brodo, coprite e fate cuocere per 5 minuti a fuoco basso.



Versate nello stesso recipiente i calamari, mescolate, unite il riso e fatelo tostare per alcuni minuti, poi aggiungete i pomodorini tagliati a metà.



Aggiungete un mestolo di brodo bollente e, sempre girando, portate a termine la cottura del risotto unendo poco per volta il restante brodo.



Alla fine regolate di sale. Togliete il recipiente dal fuoco, versate il prezzemolo, mescolate e servite subito.