

RICETTA DEL GIORNO

Corona di riso con calamari

INGREDIENTI: 350 g di riso *Vialone nano* o *Basmati*, 1,5 kg di calamari, circa un litro di brodo di pesce, 50 g di burro, cipolla, aglio, prezzemolo, mezzo bicchiere di vino bianco, 200 g di polpa di pomodoro, 200 g di concentrato di pomodoro, olio extravergine d'oliva.

PREPARAZIONE: cuocere nel burro, a fiamma bassa, una cipolla finemente tritata, finché diventa morbida ma non frita. Aggiungere il riso, mescolando per 3 o 4 minuti finché i chicchi diventano traslucidi e staccati. Aggiungere il brodo bollente versandolo lentamente sul riso, e quando riprende a bollire, coprirlo con carta oleata o con un coperchio e metterlo in forno a temperatura media. Ultimata la cottura togliere il coperchio e aggiungere qualche fiocchetto di burro e sgranarlo delicatamente con due forchette. A parte preparare il condimento. Fare un battuto di cipolla, aglio e prezzemolo, farlo soffriggere in un po' d'olio e aggiungere i calamari tagliati ad anellini. Farli soffriggere a fiamma alta e aggiungere il vino bianco secco e, dopo un po', la polpa ed il concentrato di pomodoro. Salare, pepare e fare cuocere aggiungendo un po' d'acqua finché la salsa si riduce diventando un po' densa e i calamari sono cotti. Servire formando una corona col riso e mettendo al centro i calamaretti.