

RISOTTO AI CALAMARETTI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di calamaretti freschi,
- 200 g di olive nere,
- 300 g di riso,
- olio d'oliva,
- prezzemolo,
- aglio.

Preparate un trito di aglio e prezzemolo e mettetelo in un tegame con olio.

Appena inizia a soffriggere, aggiungete i calamaretti.

Cuocete il riso come un normale risotto e infine aggiungete le olive snocciolate e tagliate a pezzetti.

Mescolate il tutto e servite ben caldo.