

RISOTTO CON CALAMARI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di riso,
- 1000 g di calamari,
- 500 g di cozze,
- aglio,
- olio d'oliva,
- 50 g di burro,
- vino bianco,
- sale,
- pepe,
- prezzemolo.

Tagliare ad anelli i calamari puliti e metterli in pentola con olio, aglio, sale e pepe, spruzzare di vino, coprire e cuocere per 20' circa.

A parte far aprire le cozze e unirle ai calamari.

Rosolare nel burro il riso, allungare con il brodo delle cozze filtrato.

Completare la cottura unendo al risotto i calamari con le cozze e, per ultimo, il prezzemolo tritato.