

Riso venere con ciuffi di calamari e mazzancolle

Categoria: Sapore di Mare - Primi Piatti



Informazioni Generali

Preparazione: 10 min	Cottura: 30 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Bassa	

Il riso venere con ciuffi di calamari e mazzancolle, è un primo piatto molto particolare e sfizioso che racchiude tutto il sapore del mare e la raffinatezza di una preparazione elegante alla vista.

Il riso venere è un riso dal colore nero naturale, dal sapore dolce e fragrante che durante la cottura sprigiona un delicato aroma di pane; è l'ideale per chi vuole preparare un risotto nero e profumato senza utilizzare coloranti come il nero di seppia.

Il riso venere, ben si appresta ad essere preparato sia con condimenti a base di pesce che di verdure, inoltre la sua particolare fibra lo rende sempre croccante e mai scotto.



Ingredienti

>> Aglio 2 spicchi	>> Erba cipollina tritata (o prezzemolo) 2 cucchiari	>> Pomodori salsa fresca 4 cucchiari (o 2 cucchiari di concentrato)
>> Brodo di pesce (fumetto) q.b.	>> Mazzancolle sgusciate 100 gr	>> Riso venere 300 gr
>> Burro 40 gr	>> Panna fresca 125 ml	>> Vino bianco 1/2 bicchiere
>> Calamari ciuffi (solo tentacoli) 150 gr	>> Pepe nero macinato fresco a piacere	

Preparazione



Lessate il riso venere in poco fumetto di pesce (1), (qui trovate la ricetta), che farete asciugare lasciando il riso al dente; tagliate i ciuffetti di calamari (2) in piccoli pezzi, tenendone da parte qualcuno intero come decorazione; pulite anche le code di mazzancolle prelevando i carapaci.

In un tegame fate sciogliere il burro, schiacciate i due spicchi d'aglio e fateli dorare leggermente (3);



unite i ciuffetti di calamari (4) e dopo qualche minuto aggiungete le mazzancolle (5); unite anche il riso lessato e al dente al pesce (6).

Sfumate con il vino bianco e lasciate evaporare l'alcool.



Sfumate con il vino bianco (7) e lasciate evaporare l'alcool, unitevi la panna (8) e il concentrato di pomodoro (9) mescolando delicatamente con un cucchiaino di legno.

Continuate la cottura aggiungendo, quando serve, del fumetto di pesce a mano a mano che il riso si asciuga.

Poco prima del termine della cottura unite una manciata di erba cipollina tritata finemente (o prezzemolo) erogolate di sale e pepe . Servite il riso venere ben caldo guarnendo i piatti di portata con i ciuffi di calamari che avete tenuto da parte.

Consiglio

Nella ricetta del **riso venere con ciuffi di calamari e mazzancolle** è presente la **panna**, che rende questo risotto particolarmente cremoso e corposo; se avete però delle particolari intolleranze o avversioni a questo ingrediente, potete evitare di aggiungerlo al riso, sostituendolo con del fumetto di pesce; per creare una gustosa cremina, potete frullare qualche mazzancolla e qualche ciuffo di calamari assieme al liquido di cottura (che preleverete dal tegame prima di aggiungere il riso), per unire poi il composto ottenuto al riso.