

RISOTTO À L'ENCRE DE SEICHE ET CALAMARS

RISOTTO



INGRÉDIENTS

- 250g de Riz Carnaroli (**Réf: 301**)
- 5 CàS de Sauce à l'encre de seiche (**Réf: 634**)
- 25cl de Vin blanc
- 1 pincée de Sel
- 1 pincée de Poivre blanc
- 2 CàS de Persil
- 80g de Calamars
- 3 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola (**Réf: 142**)
- 1 cuillère à dessert de Colatura d'anchois (**Réf: 244**)



4 personnes



25 min



1,8 € / PERS



Très facile

PRÉPARATION

1. Préparer une grande casserole d'eau bouillante (1,25 L) dans laquelle vous dissoudrez un cube de bouillon de poisson
 2. Faire revenir ail et échalote dans une poêle avec de l'huile d'olive extra vierge
 3. Verser le riz et saisissez le 1 minute
 4. Ajouter le vin blanc et faire évaporer à feu vif
 5. Ajouter l'encre de seiche
 6. Rajouter régulièrement du bouillon de poisson et mélanger
 7. Par ailleurs faites revenir sans trop les cuire les calamars coupés en morceaux dans huile, persil, ail et sel
 8. Vous cuirez le riz entre 15 et 17 minutes selon que vous l'aimez al dente (ce que nous vous conseillons) ou plus cuit
 9. Veillez à rajouter suffisamment d'eau afin que votre risotto ne soit pas sec et soit bien onctueux
 10. Quand le riz est cuit, ajouter les calamars. Mélanger.
- Hors du feu, rajouter du persil sur le plat avant de servir