



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000865

Registrata in data 30 Nov 2016 alle ore 10:38

da BIAGIO VANACORE

Risotto con calamari al profumo di mojito

Piatto fascinoso e modaiolo, elegante nella presentazione, deciso nel gusto. Apparentemente complicato ma di facile struttura, da realizzare in 30 minuti con pochi ingredienti tutti freschi. Un successo garantito.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

50 g di riso Carnaroli
150 ml di vino bianco (in alternativa per renderlo più al gusto mojito n.2 bicchierini di cachaca)
500 g di calamari freschi non troppo grandi
brodo vegetale q.b. (dovrebbero essere sufficienti 300 ml.)
n. 1 cipolla bianca
n. 3 lime
qualche foglia di menta
40 g di burro
n. 4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
sale q.b.

Preparazione

Pulire, lavare e tagliare ad anelli i calamari, metterli poi in una ciotola con il succo del lime, qualche foglia di menta e due cucchiaini di olio extra vergine d' oliva.

Mettere in una padella il burro con la cipolla bianca finemente tritata, e come il burro si scioglie e la cipolla si dora aggiungere il riso.

Come il riso si tosta (deve perlarsi e dovrebbero occorrere all' incirca un paio di minuti), sfumare con il vino o la cachaca e come sarà evaporato aggiungere il brodo vegetale (a livello del riso); controllare che mentre si cuoce il riso non si attacchi (per evitare ciò non far scendere mai il livello del brodo).

A questo punto dopo aver unto con un cucchiaino di olio extra vergine d' oliva una padella, scottare appena i calamari che andranno presi dalla loro marinatura (che non va buttata ma conservata).

Quando il riso sarà al dente, unire una parte dei calamari e secondo gusto una parte o tutta la marinatura che avevate conservato (dipende dal tipo di sapore agrumato che si vuole dare al piatto).

Come il riso sarà cremoso impiattare completando il piatto con i rimanenti calamari precedentemente scottati, qualche foglia di menta, qualche pezzetto di scorza di lime e appena qualche goccia di olio extra vergine d' oliva per lucidare il piatto.

Vino consigliato

Lo consiglio con un Müller Thurgau della cantina di Franz Hass "Sofi", un vino giovane e di fresca acidità, eclettico, al profumo di pesca e primula gialla, con un tasso alcolico del 12%, da servire ad una temperatura di servizio compresa fra gli 8° e i 12° C.