

PRIMI PIATTI

Risotto calamari e curry

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se gli [spaghetti con le vongole](#) sono un classico dei classici, il risotto **calamari e curry** è un piatto molto particolare e prelibato. Un risotto un po' atipico, di mare sì, ma con un tocco esotico dato appunto dal curry.

La procedura è quella classica del risotto, l'unica accortezza è quella di cuocere a parte gli anellini di calamaro per regolarne meglio la cottura.

Utilizzate il tipo di curry che preferite per insaporire questo risotto, noi ne abbiamo utilizzato uno particolarmente piccante e speziato ma ciascuno ha il proprio preferito, per cui seguite i vostri gusti.

INGREDIENTI

RISO CARNAROLI 350 gr
CALAMARETTI 400 gr
CURRY in polvere, piccante e speziato - 1
cucchiaino da tavola
BRODO DI PESCE 2 l
SCALOGNO 1
ERBA CIPOLLINA facoltativa -
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
VINO BIANCO ½ bicchieri
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta del risotto, come prima cosa portate a bollire il brodo di pesce e diluitemi un cucchiaio di curry.



- 2 Passate, quindi, alla preparazione dei calamaretti ovvero dovrete dividere i ciuffi dalle sacche, pulire bene quest'ultime e tagliarle ad anelli.

Qualora i calamaretti fossero grandini, dividete anche i ciuffi in più parti.



- 3 Mettete sul fuoco una casseruola con dell'olio, aggiungetevi i ciuffi di calamaro e lasciateli cuocere a fiamma vivace per un minuto.



4 Nel frattempo pulite ed affettate finemente uno scalogno che farete soffriggere in un'altra padella con dell'olio.

Quando lo scalogno si sarà ammorbidito, aggiungete alla padella gli anelli di calamaro e fateli saltare per pochissimi minuti.





5 A questo punto, unite al tegame con i ciuffi di calamaro il riso che dovrà tostarsi diventando traslucido.





6 Sfumate con mezzo bicchiere di vino bianco e lasciate che evapori a fiamma vivace. Nel mentre, salate gli anelli di calamaro.



7 Evaporata la parte alcolica del vino, iniziate la cottura vera e propria del risotto con successive aggiunte di brodo di pesce, ci vorranno 15-16 minuti.



- 8 Quasi al termine della cottura, regolate di sale il risotto e aggiungete gli anelli di calamaro, mescolate bene e lasciate cuocere fino al termine della cottura.





9 Mantecate, infine, il risotto con un filo d'olio extravergine d'oliva e servite in tavola decorando ciascun piatto con dell'erba cipollina tagliata finemente.





CONSIGLI

Che cos'è il curry?

Il curry è un insieme di spezie che miscelate tra loro danno vita a vari curry dalle diverse intensità di gusto.

Ho dello spumante da consumare, posso sostituirlo al vino?

Sì certo, verrà ottimo lo stesso.

Come faccio a far tostare bene il riso?

È necessario utilizzare una padella larga, in modo che il riso sia uniformemente a contatto con essa.

Mi piace molto questo piatto, hai altre ricette di risotti da propormi?

Sul sito di cookaround ne trovi tantissime, io te ne lascio due molto buone: [riso alla pescatora](#) e [pomodori ripieni di riso](#)