

PRIMI PIATTI

Risotto Fragole e Calamari

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

180 g di riso basmati
250 g di fragole
300 g di calamari piccoli
2 cipollotti di Tropea
1 cucchiaio da caffè di miele
2 pezzetti di cannella
4 chiodi di garofano
3 dl di aceto balsamico
Cuore di Brodo Knorr verdure
olio q.b.
sale q.b.
cacao amaro q.b.

PREPARAZIONE

- 1 Pulire i Calamari e le Fragole, utilizzare metà calamari per il risotto, tagliandoli a strisce sottili, l'altra metà lasciarli interi.

Fare il risotto secondo la normale prassi utilizzando il cuore di brodo knorr, cuocere per circa 10 minuti, dopodiché aggiungere le fragole a pezzetti e continuare la cottura per qualche minuto. L'ultimo minuto aggiungere le striscioline di calamari. Nella pentola a vapore cuocere i cipollotti e i restanti calamari per circa 3 minuti. In un pentolino fare una riduzione di aceto balsamico con il miele, la cannella, i chiodi di garofano e l'aceto.

Impiattamento : mettere il risotto in un coppapasta per dare una forma regolare, ultimare la decorazione con cacao amaro spolverato sopra e qualche fettina di fragola, accompagnare il risotto con i cipollotti di tropea e i calamari cotti a vapore e conditi con la riduzione di aceto balsamico. Buon Appetito!