

ANTIPASTI E SNACK

Calamari ripieni di riso



Se cercate una ricetta che faccia colpo sui vostri invitati, che sia elegante, di classe ma con un tocco di brio, provate la ricetta dei **calamari ripieni di riso**, perché fa davvero al caso vostro. La ricetta prevede alcuni passaggi, ma il tempo che impiegherete nel farla sarà ben ripagato perché l'effetto sorpresa è assicurato. Questo piatto è decisamente super elegante e grazie anche a un impiattamento particolare è perfetto per esempio durante le festività natalizie, ma è talmente bello e buono che potreste farlo sempre! Se amate poi questo genere di portata provate anche i calamari [ripieni al forno](#).
Buonissimi!

INGREDIENTI

RISO A CHICCO LUNGO 250 gr
BRODO VEGETALE 1 l
CALAMARI 1300 gr
CAROTA VIOLA 2
CAROTA 2
CAROTA GIALLA 2
NERO DI SEPPIA 1 bustina
ZAFFERANO 1 bustina
SALE
OLIO DI SEMI PER FRITTURA 1 l
FARINA
ACQUA GASSATA
PREZZEMOLO 1 mazzetto

PREPARAZIONE

1 Per fare la ricetta dei calamari ripieni di riso, in un tegame mettete quest'ultimo coperto dal brodo e fatelo assorbire coperto per 10 minuti a fuoco basso e quando non ci sarà più brodo togliete dal fuoco. Stemperate in una ciotolina lo zafferano con il brodo, in un'altra il nero di seppia con il brodo. Dividete il riso cotto in tre e separatamente in una aggiungete lo zafferano e nell'altra il nero di seppia. In questo modo avrete tre colorazioni di riso diverse. Tagliate le differenti carote a fettine quindi sbollentatele in acqua salata per un paio di minuti. Trascorso questo tempo, alzatele e mettetele in un contenitore con acqua e ghiaccio. A questo punto con le carote affettate realizzate degli spiedini, arrotolandole singolarmente come fossero nastri. Farcite i calamari puliti con i diversi risi, e in quello nero, inserite una carota gialla, in quello giallo la carota viola, e quella arancione nel calamaro con il riso bianco, quindi chiudeteli con uno stecchino. Fatto ciò cuoceteli a vapore per 5 minuti. Mentre essi cuociono, in una ciotola mettete la farina e aggiungete acqua gasata e immergetevi all'interno i tentacoli del totano e gli spiedini di carote fatti in precedenza. Friggete pochi pezzi alla volta in abbondante olio, poi mettete a scolare il tutto. Tagliate quando sarà freddo il totano e impiattate aggiungendo anche una salsina di prezzemolo olio e aglio. I calamari ripieni di riso sono pronti per essere portati in tavola.

CONSIGLIO

Posso realizzare questa ricetta anche con i totani?

Sì verrà ottima uguale.

Quale olio mi consigli di usare?

La frittura più sana deve essere fatta con l'olio extravergine di oliva, ma considerando la grande quantità ti consiglio un buon olio di semi.

Non trovo le carote gialle, con cosa potrei sostituirle?

Anche le zucchine ci stanno benissimo!