

PRIMI PIATTI

Granseola in risotto

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

400 g di riso
una granseola di circa 800/900 g
240 g calamaretti
1 spicchio d'aglio
una carota
una cipolla
una costa di sedano
un bicchiere di vino bianco secco.

PREPARAZIONE

1 Lessate per 30 minuti la granseola immergendole, ancora vive, in acqua salata ed insaporita con le verdure. Una volta cotte lasciare intiepidire nell'acqua di cottura, successivamente aprire le granceole ed estrarre la polpa, eliminare i scarti e filtrare l'acqua di cottura.

Tagliare grossolanamente la polpa e mettere da parte.

Pulire i calamaretti e tagliarli grossolanamente.

Mettere in una padella dell'aglio e del burro, appena l'aglio inizia a colorare aggiungere la polpa e i calamaretti e sfumare con il vino bianco.

A metà cottura aggiungere il riso ed usare l'acqua di cottura del granchio per terminare la cottura.