



Riso venere calamari e funghi

Ingredienti

300 g riso Venere

200 g calamari

150 g funghi (Champignon e Orecchie di Giuda)

olio

succo di 2 limoni

scaglie di parmigiano

Come prima cosa puliamo e tagliamo i nostri calamari, (meglio tagliarli sottili), e li adagiamo in un contenitore con sale e succo di limone, li lasciamo lì per circa 3 ore. Ora cuociamo il riso Venere con acqua e olio e sale, una volta cotto, lo coliamo e lasciamo che si raffreddi. Ora prendiamo i funghi li puliamo, e li tagliamo con la nostra mandolina, in modo che vengano sottili, fatto questo prendiamo un coppa pasta e mettiamo uno strato di riso venere sopra i calamari i funghi e le scaglie di parmigiano un goccio d'olio e serviamo.

Questa ricetta ha partecipato al concorso: **"Il Riso è servito"**.