



## **Risotto calamari e arance**

### **Ingredienti**

300 g riso  
300 g calamari (peso netto)  
2 scalogni  
2 arance  
prezzemolo  
olio  
1/2 cipolla  
vino bianco  
fumetto di pesce  
sale e pepe q.b

Tritare lo scalogno, metterlo in padella con l'olio e la buccia di arancia, prelevata con il rigalimoni, ed il prezzemolo.

Unire i calamari tagliati a striscioline ( in mancanza dei calamari anche i totani vanno benissimo) e cuocere per circa 3 minuti a fuoco allegro. Spremere una arancia e aggiungere il succo. Cuocere ancora per 3-4 minuti. Salare e pepare (se gradito, ma ci sta benissimo!)

In un'altra casseruola, far stufare mezza cipolla con l'olio, mettere il riso e farlo tostare. Quando è lucido sfumare con il vino bianco. Cuocere con il fumetto, fino a metà cottura. Aggiungere i calamari con il loro sugo, finire di cuocere e, a fine cottura, grattugiare metà dell'arancia rimasta. L'altra metà, se gradita, può essere messa direttamente su ogni porzione.