



Czarne risotto z kałamarnicą

Autor: najlepszewkuchni.pl

Risotto z czarnym ryżem i owocami morza. Niecodzienny wygląd i smak. Dla smakoszy kuchni włoskiej.

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Nastawiamy piekarnik na 180 stopni C. Kalmary myjemy i osuszamy. Nacinamy lekko z jednej strony, nacieramy oliwą zmieszana z przeciśniętym czosnkiem. Pieczemy na folii aluminiowej 10-15 minut. Kalmary są delikatne, dlatego lepiej jest sprawdzać co jakiś czas, czy nie są gotowe przed czasem.

Krok 2

W wysokim naczyniu szklimy pokrojoną w kostkę cebulę na oliwie, Kiedy cebula jest już miękka i szklista, przeciskamy do niej ząbek czosnku oraz dodajemy ryż.

Krok 3

Dodajemy wino, zagotowujemy i czekamy, aż ryż wchłonie płyn. Następnie stopniowo dodajemy do ryżu gorący bulion. Cały czas mieszamy, aż ryż go wchłonie. Kiedy ryż jest już al dente dodajemy do niego atrament i gotujemy jeszcze 5 minut. Dokładnie mieszamy, doprawiamy solą i pieprzem.

Krok 4

Kalmary skrapiamy sokiem z cytryny i łączymy z risotto. Smacznego! Smacznego!

Wskazówki

Najlepiej kupić już oczyszczone kalmary oraz gotowy już zabarwiony na czarno ryż.

Składniki:

2 szklanki ryżu arborio

1 cebula

2 ząbki czosnku

1 kieliszek białego wytrawnego wina

4 szklanki bulionu rybnego

3 opakowania atramentu z kałamarnicy

8 małych kalmarów

pieprz

sól

oliwa

1 cytryna