



CUCINA CON NOI!

Risotto con edamame e calamari

INGREDIENTI

250 g di riso per risotti

300 g di calamari già puliti

1/2 bicchiere di vino bianco

Prezzemolo Orogel q.b.

sale

1 confezione di Soia Edamame Orogel

40 g di porro

brodo di pesce o vegetale q.b.

olio extravergine di oliva



30



4



Media



Primi Piatti

Preparazione

- 1 Tagliare a rondelle i calamari lasciando interi i ciuffi.
- 2 Tritare il porro e appassirlo in padella in due cucchiai d'olio.
- 3 Unire i calamari e cuocere per 3/4 minuti. Regolare di sale. Aggiungere il riso, tostarlo e sfumare con il vino bianco. Portare a cottura il risotto con del brodo di verdure o di pesce bollente.
- 4 Sei minuti prima della fine della cottura completare con la soia edamame e il prezzemolo tritato.
- 5 Mantecare con un cucchiaio d'olio e servire decorando con altro prezzemolo tritato.

