

Calamares en su tinta con risotto

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Tubo de Calamar: 3 UnidadDiente de ajo: 1 UnidadAceite: Cantidad necesariaTomillo: A gusto

Tinta de calamar: 2 Sobres Sal: A gusto

Pasatta de tomates: 500 Gramos Vino Blanco: 200 Centímetros cúbicos

Risotto

Manteca: 1 CucharadaCebolla: 100 GramosSalvia: Cantidad necesariaArroz Carnaroli: 2 Taza

Leche: 8 Taza Queso Parmesano: 200 Gramos

Queso mascarpone: 2 Cucharada Manteca en cubos pequeños: 100 Gramos

Aceite: Agusto Perejil: A gusto

Preparación de la Receta

- Saltear en una sartén amplia con aceite de oliva, ajo aplastado y tomillo los calamares cortados en aros por 5 minutos
- Añadir vino blanco, tinta de *calamar* y dejar evaporar el alcohol
- Incorporar pasatta de tomates, sal, mezclar bien, tapar y dejar cocinar por 25 minutos aprox

Para el risotto

- Rehogar en una sartén amplia con manteca cebolla picada y hojas de salvia
- Cuando la cebolla este tierna agregar el arroz y nacarar por 3 minutos
- Incorporar leche caliente (infusionada con ajo, salvia, sal) de a poco y cocinar sin dejar de revolver agregando leche a medida que se necesite para la cocción del arroz.

• Cuando este a punto y ya fuera del fuego añadir *manteca* en cubos, queso parmesano rallado, queso mascarpone y mezclar bien

Para el armado

- Servir en una fuente el risotto de base y por encima los calamares con sus salsa
- Terminar con perejil picado y aceite de oliva

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/calamares-en-su-tinta-con-risotto