
Tortini di riso con calamaretti su crema di peperoni

Autore: Marianna Fabianelli

Fonte: Città Nuova

Una ricetta che vi assicurerà un primo piatto gustoso, raffinato e la cui presentazione otterrà molti consensi tra i commensali.

Una ricetta che vi assicurerà un primo piatto gustoso, raffinato e la cui presentazione otterrà molti consensi tra i commensali.

Ingredienti (4 persone)

350 grammi di riso Carnaroli, 400 grammi di calamari piccoli, due cipolle, uno spicchio d'aglio, un peperone rosso, un peperone giallo, quattro cucchiai di olio extravergine d'oliva, tre cucchiai di pesto, un litro di brodo vegetale, un bicchiere di cognac, q.b. di sale e di pepe.

Preparazione

Far appassire la cipolla tritata e uno spicchio di aglio in due cucchiai di olio extravergine d'oliva, gettarvi i calamari spellati e puliti e ridotti a striscioline e una foglia di alloro. Bagnare con mezzo bicchiere di cognac. Quando l'alcol sarà evaporato, mettere sale e pepe, eliminare lo spicchio di aglio e farvi tostare il riso, quindi aggiungere di volta in volta il brodo caldo fino a portare a cottura.

Far appassire a parte la cipolla tritata in due cucchiai di olio, versarvi i peperoni, farli saltare, regolare di sale e di pepe, sfumare con il cognac restante, coprire e portare a cottura. Passare al passaverdure i peperoni per eliminarne completamente la buccia. Infine, frullarli fino a ottenere una purea liscia e cremosa, se necessario aggiungere qualche goccia di brodo.

Composizione

Porre due cucchiai di crema di peperoni sul fondo dei piatti dei commensali, rovesciarvi sopra il riso, a cui avrete dato forma con l'apposito stampino. Decorare con qualche calamaretto e alcune gocce di pesto.