RISOTTO CON CALAMARETTI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 gr. di riso,
- 400 gr. di calamari (piccoli) già puliti e pronti per la cottura,
- 1 cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 ciuffetto di prezzemolo tritato,
- 1 cucchiaiata di conserva di pomodoro,
- 1/2 bicchiere di olio,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- brodo quanto basta,
- sale,
- pepe.

Lavate i calamaretti e tagliateli a striscioline sottili.
Tritate finemente la cipolla insieme con lo spicchio d'aglio, ponete il trito in una casseruola, aggiungete l'olio e lasciatelo dolcemente imbiondire.
Unite allora il prezzemolo tritato e, subito dopo, i calamaretti tagliati.
Rimescolateli, lasciateli insaporire per qualche minuto, poi conditeli con una presa di sale e con un po' di pepe macinato al momento.
Bagnate il tutto con il vino, in cui avrete disciolto la conserva di pomodoro, e fatelo dolcemente evaporare.
Unite ora il riso, lasciatelo intridere nel condimento e portatelo a cottura, al dente, aggiungendo man mano qualche mestolo di brodo bollente.
Controllate la sapidità della preparazione e, se fosse necessario aggiungete ancora un pizzico di sale.
Servite in tavola il risotto spolverizzato con un po'di prezzemolo tritato.