

RISO ALLA SPAGNOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 calamaro da 300 g,
- 1 peperone rosso,
- 200 g di pomodori,
- 300 g di riso,
- 1 bustina di zafferano,
- 1 cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- olio d'oliva,
- sale.

Tagliate a listarelle il calamaro e il peperone.

Rosolate l'aglio e la cipolla tagliuzzati in 1/2 bicchiere d'olio.

Appena dorati aggiungete il calamaro e dopo 5 minuti il peperone.

Dopo altri 5 minuti aggiungete i pomodori pelati, fate cuocere lentamente per 15 minuti, salate e aggiungete il riso.

Mescolate spesso aggiungendo via via 1/2 litro di acqua bollente dove avrete sciolto lo zafferano.